

PREMIER KPS 120 SG

Cellule de refroidissement / surgélation



1 / 1 GN



2 / 1 GN

ACCESSOIRES INCLUS

Pas disponibles

ACCESSOIRES OPTIONNELS

Pas disponibles

NUMÉRO D'ARTICLE: 975780544

PAYS D'ORIGINE: ITALIE

Le PREMIER KPS 120 SG est une cellule de refroidissement/surgélation rapide conforme HACCP, conçue pour des bacs 1/1 GN (maximum 20) et/ou 2/1 GN (maximum 10). Sa capacité de refroidissement/surgélation est de 120/60 kg. Elle est équipée d'un système de contrôle IFR et d'un écran tactile 7" ludique. Vous pouvez utiliser les programmes prédéfinis ou enregistrer vos propres cycles personnalisés. Les pieds sont réglables de 105 à 150 mm.

- Écran tactile 7" avec icônes en couleur
- Port USB permettant le téléchargement des relevés de température
- Fonctions de refroidissement : Refroidissement (doux/fort), surgélation (doux/fort), conservation, prérefroidissement,
- Fonctions "chaudes" : Décongélation, fermentation, fermentation contrôlée
- Plusieurs fonctionnements : mode IFR, cycle programmé par le temps ou la température pour le refroidissement ou la surgélation
- Prévenir les dommages causés par le gel en surface avec la fonction IFR
- Sonde multipoints avec 3 points de mesures
- Enregistrement illimité d'événements pendant un an
- Alarmes HACCP audio-visuelles en cas de coupure de courant ou de dépassement des seuils de température (enregistrez jusqu'à 40 événements)
- 10 programmes pour le refroidissement rapide, la surgélation rapide et la fermentation contrôlée
- Jusqu'à 20 cycles personnalisés peuvent être enregistrés
- Passage automatique en "mode stockage" après le processus de refroidissement
- Système de refroidissement de classe climatique 5, résistant jusqu'à +40°C de température ambiante
- Décongélation automatique
- Entretien facile et accès au condenseur sans utilisation d'outils
- Grille amovible pour bacs GN 1/1 et/ou GN 2/1
- Porte ferrée à droite avec rappel de fermeture de porte à 90°
- Joint de porte magnétique amovible

PÉRIODE DE GARANTIE

3 ans

EXTÉRIEUR

Inox AISI 304

INTÉRIEUR

Inox AISI 304

Type de réfrigérant: R290 / Réfrigérant: 0,3 kg / Equivalent en CO2: 0,9 kg

CERTIFICATIONS



Consommation d'énergie - Refroidissement (kWh/kg)	Consommation d'énergie - Congélation (kWh/kg)
0,053 kWh/kg	0,165 kWh/kg



HOSHIZAKI

PREMIER KPS 120 SG

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

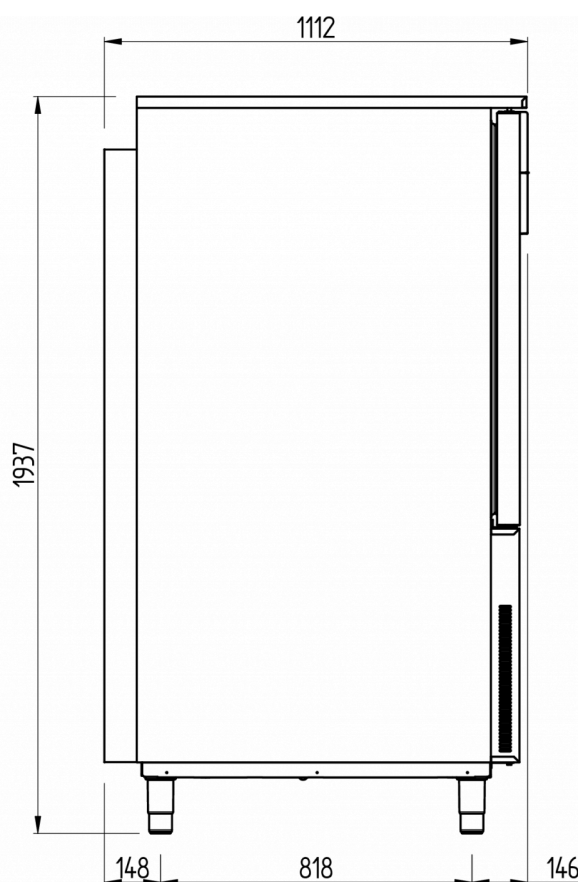
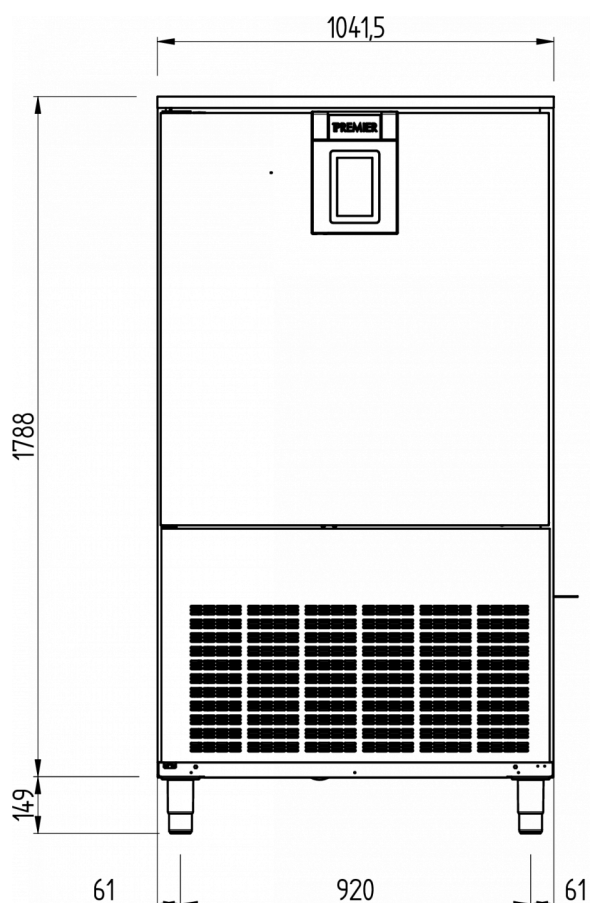
Taille de bac GN	Nombre maximum de plaques	Plage de température	Alimentation électrique	Classe climatique	Niveau sonore	Capacité de réf. à -25°C	Capacité de refroidissement rapide (de +70°C à +3° en 90 min.)	Capacité de surgélation (de +70°C à -18° en 4 heures)
1/1 GN & 2/1 GN	20	-40/+45°C	400V, 3N-/50 Hz	5	64 dB	3 130 W	120 kg	60 kg

Distance entre les glissières, GN/EN	Dimensions intérieures: (L x P x H)	Profondeur maximale des bacs gastro, GN/EN	Hauteur de la base à la première glissière	Hauteur du plafond à la glissière supérieure
530/600	805 mm x 877 mm x 950 mm	650/800	105 mm	105 mm

SPÉCIFICATIONS TRANSPORT

Largeur (emballée)	Profondeur (emballée)	Hauteur (emballée)	Volume (emballé)	Poids brut	Largeur	Profondeur	Hauteur incluant les pieds (minimum)	Hauteur y compris les pieds (maximum)	Poids net
1 120 mm	1 180 mm	2 190 mm	2,894 m ³	305 kg	1 041,5 mm	1 112 mm	1 893 mm	1 938 mm	285 kg

Avertissement: Tous les efforts ont été faits pour s'assurer que les informations contenues dans cette fiche technique sont exactes au moment de la publication. Hoshizaki Europe BV décline toute responsabilité en cas d'erreurs typographiques, d'omissions ou d'interprétation erronée des informations contenues dans cette publication et se réserve le droit de la modifier sans préavis.



HOSHIZAKI

Hoshizaki Belgium
Hoshizaki Danmark
Hoshizaki Deutschland
Hoshizaki France
Hoshizaki Iberia
Hoshizaki Italia
Hoshizaki Middle East

info@hoshizaki.nl
info@hoshizaki.dk
vertrieb@hoshizaki.de
info@hoshizaki.fr
info@hoshizaki.es
commerciale@hoshizaki.it
sales.ex@hoshizaki-europe.com

Hoshizaki Netherlands
Hoshizaki Norge
Hoshizaki Sverige
Hoshizaki UK
Pays exportateurs
Autres pays

info@hoshizaki.nl
salg@hoshizaki.no
orderSE@hoshizaki.dk
uksales@hoshizaki.uk
sales.ex@hoshizaki-europe.com
sales.ex@hoshizaki-europe.com

www.hoshizaki.be