



HOSHIZAKI

KPS 42 CH R

Schockkühler



PRODUKTSERIE: KPS
ARTIKELNUMMER: 865780558

Schockkühler, rechts angeschlagene Tür, herausnehmbares Einschubgestell mit 10 Auflagen für GN 1/1 oder 60 x 40 cm, Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler Material außen/innen: Edelstahl, rostfrei/Edelstahl Der KPS 42 ist ideal geeignet, um Mengen bis 45 Kilogramm abzukühlen. Die Steuerung enthält ein patentiertes Regelsystem genannt IFR; "Intelligent Food Recognition". Der Anwender muss nur den Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler richtig in der Speise platzieren und die entsprechende Starttaste aktivieren. IFR übernimmt nun die Kontrollfunktion und passt den Abkühlzyklus produktspezifisch an die Speisen an. Der Kerntemperaturfühler überwacht die kritischen Temperaturen an drei Stellen, im Kern und an der Oberfläche der Speisen, sowie die umgebende Lufttemperatur. IFR funktioniert mit allen Speisen, bei denen der Kerntemperaturfühler exakt zu platzieren ist.

KOMPATIBEL MIT

Rational oven SCC101

**AUSSEN
Edelstahl**

**INNENRAUM
Edelstahl**

Kältemittel: 2 kg / CO₂-Äquivalent: 4.282 kg

Energieverbrauch - Kühlen (kWh/kg)

0,09 kWh/Kg



HOSHIZAKI

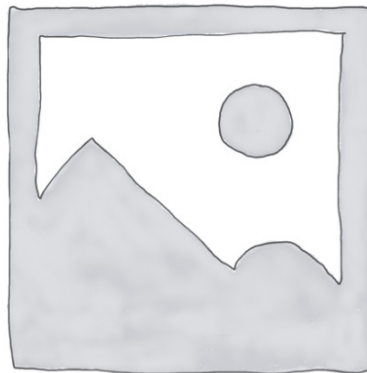
KPS 42 CH R

SPEZIFIKATIONEN

Temperaturbereich	Elektrischer Anschluss	Geräuschniveau	Kälteleistung (bei -10°C)	Kühlen (von +70°C bis +3°C in 90 Min.)
0/+10°C	400V, 3N-/50 Hz	72 dB	2.245 kW	45 kg

VERSANDANGABEN

Bruttogewicht	Breite	Tiefe	Höhe
225 kg	800 mm	830 mm	1.850 mm



Maßzeichnung folgt in Kürze



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 info@hoshizaki.nl
Hoshizaki Norge salg@hoshizaki.no
Hoshizaki Sverige orderSE@hoshizaki.dk
Hoshizaki UK uksales@hoshizaki.uk
Exportländer sales.ex@hoshizaki-europe.com
Andere Länder sales.ex@hoshizaki-europe.com

www.hoshizaki-europe.com