



# UNGERMANN Backwarenlagerfroster

**Geringer  
Energieverbrauch**



Die Backwarenlagerfroster sind robuste und zuverlässige Schränke für die Lagerung von Teiglingen und Backwaren.

Die Geräte bieten die Möglichkeit, zwischen dem Kühlbetrieb mit trockener oder feuchter Luft umzuschalten.

Waren werden keiner direkten Luftströmung ausgesetzt und vor Vertrocknungen geschützt. Dies ist insbesondere bei empfindlichen Backwaren von entscheidender Bedeutung.

Die Schränke werden mit individuell einstellbaren Bäckereieinschüben für Bleche mit den Maßen 40x60 cm oder 60/80 geliefert. Die Schränke sind mit eingebauter Kältemaschine oder für den Anschluss an eine externe Kälteanlage lieferbar.

Ausstattung:	Rechts angeschlagene, umschlagbare Tür mit Schloss, selbstschließend, Fußpedal zum Öffnen der Tür, Aufgewinkel, Trockenkühlfunktion, Auftaufunktion Modell USK 500 CBG: 20 Backbleche (40x60 cm) Modell USK 660 CBG: 25 Backbleche (40x60 cm) Modell USK 930 CBG: 25 Backbleche (60x80 cm)
Temperaturbereich:	- 25 / + 10 °C bei 85 - 90 % Feuchte
Inhalt, brutto:	Modell 500: 500 ltr. - Modell 660: 660 ltr – Modell 930: 930 ltr.
Inhalt, netto:	Modell 500 448ltr. Netto – Modell 930 852 ltr.
Flächen außen/innen:	Edelstahl CNS/CNS
Maße, außen (BxTxH):	Modell 500: 600 x 806 x 2160 mm - Modell 660: 695 x 876 x 2160 mm – Modell 930 780 x 1045 x 2160 mm
Gewicht, brutto:	Modell 500 152 kg - Modell 930 185 kg
Kältemittel:	Modell 500/660 R 290 Modell 930 R 134a
Kälteleistung bei -25°C:	Modell 500 426 Watt – Modell 660 510 Watt – Modell 930 585 Watt



**UNGERMANN**  
System - Kälte  
Schöllinger Feld 16  
58300 Wetter

Email [info@ungermann.de](mailto:info@ungermann.de)  
[www.ungermann.de](http://www.ungermann.de)

te l. 02335 80100  
Fax 02335 801010