



UNGERMANN Sahneklimaschränke

**Geringer
Energieverbrauch**



Die Sahneklima-Modelle wurden speziell für Filialen entwickelt. Ihr geringer Platzbedarf schafft Raum für mehr Verkaufsfläche oder andere Einrichtungen. Durch die raumoptimierte Bauweise steht bereits ab 500 Litern Rauminhalt eine große Lagerkapazität bereit.

Der USK Sahneklimaschrank ist zur Kühlung aller Produkte geeignet. Sahne- und Cremetorten werden durch ein Luftführungssystem vor Austrocknung geschützt. Waren werden keiner direkten Luftströmung ausgesetzt und vor Vertrocknungen geschützt. Dies ist insbesondere bei empfindlichen Backwaren von entscheidender Bedeutung.

Die Trockenklima-Schaltung ermöglicht auch die Lagerung von Patisserieprodukten und Kuchen. Als Gärverzögerer eingesetzt, steht Ihnen immer ein ausreichender Vorrat an backfertigen Blechen zur Verfügung.

Der Temperaturbereich von + 2°C bis +12 °C kann durch den verstärkten Kompressor auch bei einer Aufstellung im warmen Umfeld (Laden) gewährleistet werden.

Ausstattung:	Rechts angeschlagene, umschlagbare Tür mit Schloss, selbstschließend, Fußpedal zum Öffnen der Tür, Aufschlagwinkel, Trockenkühlfunktion, Auftaufunktion Modell USK 500 CBG: 20 Backbleche (40x60 cm) Modell USK 660 CBG: 25 Backbleche (40x60 cm) Modell USK 930 CBH: 25 Backbleche (60x80 cm)
Temperaturbereich:	- 5 / + 12 °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 - 10°C:	Modell 500 345 Watt – Modell 660 365 Watt – Modell 930 646 Watt



UNGERMANN
System - Kälte
Schöllinger Feld 16
58300 Wetter

Email info@ungermann.de
www.ungermann.de

te l. 02335 80100
Fax 02335 801010