



UNGERMANN Dielen-Profi-Kompakt

Dielenstapel einfach einfahren !



Der **Dielen-Profi-Kompakt** nimmt auf kleiner Stellfläche bis zu 2 Dielenstapel 60/40 auf Rollgestellen auf.

Bei der Belieferung von Filialen können die Dielenstapel einfach eingefahren werden. Die Fahrer und das Filialpersonal sparen sich das umstapeln und Einräumen in konventionelle Schränke.

Der Dielen-Profi-Kompakt bietet ausreichend Leistung um den vorgekühlten Stapel sicher und bei jeder Jahreszeit gleichmäßig bis zum Abbackzeitpunkt zu lagern.

Das kompakte Gehäuse besteht aus Edelstahl, ist gut isoliert und innen mit Rammschutzleisten geschützt. Die robuste Kältemaschine ist aufgesetzt. Die elektronische Steuerung ist leicht zu bedienen. Automatische Abtauung und HACCP Alarmfunktionen sichern den täglichen Betrieb.

Im Zusammenspiel mit den speziellen Dielen-Profi Anlagen in der Produktion ergibt sich eine ideale Lösung zur Filialbelieferung mit Dielenstapeln.

Konstante Warenqualität in der Filiale !

www.ungermann.de/dielenkuehlung	Ausstattung:	Dielen-Profi-Kompakt. Edelstahl innen / außen mit aufgesetzter Maschine
	Temperaturbereich:	- 2 bis + 10 °C elektronisch gesteuert
	Modelle	Mit Fronttür (Roll In) Alternativ mit Front- und rückseitiger Türe (Roll through)
	Flächen außen/innen:	Edelstahl AISI 304 Bodenplatte Edelstahl
	Maße, Maschine integriert (BxTxH):	880 x 994 x 2200 mm
	Innenmaße (BxTxH)	638 x 805 x1785 mm für Dielen –optional Breite 670mm für Stikken
	Isolierung	80mm
	Kältemittel:	R 452A
	Kälteleistung	1213 Watt bei to -10 °C
	Anschlusswert	0,8kW 230 V / 50 Hz

Kompromisslose Qualität in maßgeschneiderten Kundenlösungen

