

Schnellabkühler



SAK 10

Schnellabkühler SAK 10, steckerfertig 5 x GN 1/1 (Höhe 20 mm), Quereinschub

Abmessungen:	Breite	Tiefe	Höhe
außen	762	700	850 mm
innen	640	400	380 mm

Tiefe bei
geöffneter Tür: 1407 mm
Leistung (UK)
pro Zyklus: 10 kg
Leistung (NF)
pro Zyklus: 7,2 kg
Energieverbrauch: 0,68 kWh pro Zyklus
Anschlusswert: 510 W/230 V
Kälteleistung: 980 W
Kältemittel: R 134 a (1100 g)
Abkühlbereich: +65 °C bis +3 °C
bei 32°C UT und 55% RF

Konservierungs-
temperatur: +3 °C
Bruttoinhalt: 115 l
Bruttogewicht: 98 kg
Ausführung: außen und innen CNS nach DIN 1.4301, gefertigt nach ISO 9001, CE
geprüft

Schnellabkühler mit Quereinschub; Hygieneausführung (nach HACCP) mit abgerundeten Ecken und diamantgeschliffenem Boden und einem Abfluss 1,5"; das Gerät entspricht den Messbedingungen der UK und NF-Norm; vertikal angeordneter Lüfter; Tür ohne Schloss; Türanschlag rechts, wechselbar; steckerfertige Kältemaschine mit Luftkühlung, automatische Abtauung während der Konservierung, manuelle Tauwasserentnahme oder Anschluss über den Bodenabfluss 1,5"; Isolierung 60 mm Cyclopentan-Hartschaum FCKW- und FKW-frei; bedienerfreundliche Schalttafel mit elektronischer Steuerung, digitaler Anzeige und Kerntemperaturfühler mit 4 Messpunkten, Steuerung der Abkühlphase durch 2 frei programmierbare Programme oder 10 Standard-Programme; akustischer Alarm nach Beendigung des Kühlvorganges oder bei Fehlermeldung z.B. Stromausfall, zu hohe bzw. zu niedrige Zelltemperatur; Überstromauslöser; HACCP Memory-Aufzeichnung der letzten 99 Betriebsvorgänge; herausnehmbare und servicefreundlich zu reinigende Stellage Maschinenfach unten. Das Gerät ist durch die Doppel-L-Auflageschienen zur Aufnahme von je 3 Euro-Norm Blechen 600 x 400 mm oder GN 1/1 Behälter (bis 65mm Höhe) oder 5 GN 1/1 Behälter (bis 20mm Höhe) geeignet.

Serienzubehör: 1 x elektronischer Kerntemperaturfühler
1 x Gestell mit 5 kippsicheren Auflageschienen

Verkleidung:	außen	innen
SAK 10	CNS	CNS

Sonderzubehör: Temperaturlaufzeichnungsgerät mit Drucker
Tragrost GN 1/1, CNS
Tragrost 600 x 400 mm, weiß
Tragrost GN 1/1, grau
Satz Füße (4 Stück)

Art.-Nr. UVP
Alle Preise zuzügl.
gesetzl. MwSt
EURO

728.525	3.699,-
881.457	1.009,-
921.101	67,-
880.864	40,-
881.435	19,-
881.493	78,-

Schnellabkühler

Art.-Nr. UVP
Alle Preise zuzügl.
gesetzl. MwSt
EURO



SAK 15

Schnellabkühler SAK 15, steckerfertig
3 x GN 1/1 (Höhe 65 mm), Quereinschub

Abmessungen:	Breite	Tiefe	Höhe
außen	760	760	970 mm
innen	640	419	400 mm

Tiefe bei
geöffneter Tür: 1500 mm
Leistung (UK)
pro Zyklus: 14 kg
Leistung (NF)
pro Zyklus: 10,8 kg
Energieverbrauch: 1,5 kWh pro Zyklus
Anschlusswert: 850 W/230 V
Kälteleistung: 549 W
Kältemittel: R 134 a (1100 g)
Abkühlbereich: +65 °C bis +3 °C
bei 32°C UT und 55% RF

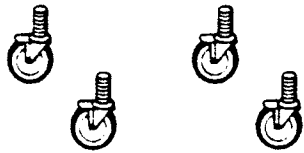
Konserverungs-
temperatur: +3 °C
Bruttoinhalt: 115 l
Bruttogewicht: 135 kg
Ausführung: außen und innen CNS nach DIN 1.4301, gefertigt nach ISO 9001, CE geprüft

Schnellabkühler mit Quereinschub; Hygieneausführung (nach HACCP) mit abgerundeten Ecken und diamantgeschliffenem Boden und einem Abfluss 1,5"; höhenverstellbare FüÙe (150 mm -15/+80) aus CNS; das Gerät entspricht den Messbedingungen der UK und NF-Norm; vertikal angeordneter Lüfter; Tür ohne Schloss; Türanschlag rechts, wechselbar; steckerfertige Kältemaschine mit Luftkühlung, automatische Abtauung während der Konservierung, manuelle Tauwasserentnahme oder Anschluss über den Bodenabfluss 1,5"; Isolierung 60 mm Cyclopentan-Hartschaum FCKW- und FKW-frei; bedienerfreundliche Schalttafel mit elektronischer Steuerung, digitaler Anzeige und Kerntemperaturfühler mit 4 Messpunkten, Steuerung der Abkühlphase durch 2 frei programmierbare Programme oder 10 Standard-Programme; akustischer Alarm nach Beendigung des Kühlvorganges oder bei Fehlermeldung z.B. Stromausfall, zu hohe bzw. zu niedrige Zellentemperatur; Überstromauslöser; HACCP Memory-Aufzeichnung der letzten 99 Betriebsvorgänge; herausnehmbare und servicefreundlich zu reinigende Stellage Maschinentisch unten. Das Gerät ist durch die Doppel-L-Auflageschienen zur Aufnahme von je 3 Euro-Norm Blechen 600 x 400 mm oder 3 GN 1/1 Behälter (bis 65mm Höhe) geeignet.

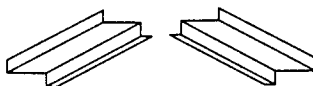
Serienzubehör: 1 x elektronischer Kerntemperaturfühler
3 x Führungsschienen (Paar)

Verkleidung:	außen	innen
SAK 15	CNS	CNS

728.210 **3.999,-**



881.097



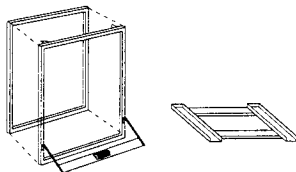
881.080

Sonderzubehör: Führungsschienen (Paar)	880.080	29,-
Satz Laufrollen (4 Stück), davon 2 mit Bremse	881.097	115,-
Tragrost 600 x 400 mm, weiß	880.864	40,-
Tragrost GN 1/1, grau	881.435	19,-
Tragrost GN 1/1, CNS	921.101	67,-
Temperatur Aufzeichnungsgerät	880.120	1.334,-
Schnittstellen-Kit „EWTK“ für HACCP-Protokollierung	881.474	598,-

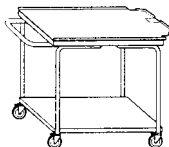
Schnellabkühler



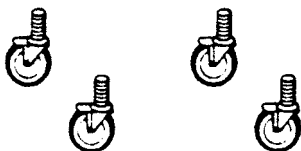
SAK 28



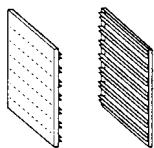
922.128



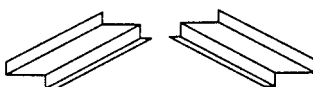
922.128



881.097



922.115 - 922.122



881.080

Schnellabkühler SAK 28, steckerfertig 6 x GN 1/1 (Höhe 65 mm), Quereinschub

Abmessungen:	Breite	Tiefe	Höhe
außen	760	760	1640 mm
innen	640	419	730 mm

Tiefe bei
geöffneter Tür: 1500 mm

Leistung (UK)
pro Zyklus: 27 kg

Leistung (NF)
pro Zyklus: 21,6 kg

Energieverbrauch: 2,0 kWh pro Zyklus

Anschlusswert: 1400 W/230 V

Kälteleistung: 1000 W

Kältemittel: R 134 a (1500 g)

Abkühlbereich: +65 °C bis +3 °C
bei 32°C UT und 55% RF

Konservierungs-
temperatur: +3 °C

Bruttoinhalt: 210 l

Bruttogewicht: 155 kg

Ausführung: außen und innen CNS nach DIN 1.4301, gefertigt nach ISO 9001, CE geprüft

Schnellabkühler mit Quereinschub; Hygieneausführung (nach HACCP) mit abgerundeten Ecken und diamantgeschliffenem Boden und einem Abfluss 1,5"; höhenverstellbare Füße (150 mm -15/+80) aus CNS; das Gerät entspricht den Messbedingungen der UK und NF-Norm; vertikal angeordneter Lüfter; Tür ohne Schloss; Türanschlag rechts, wechselbar; steckerfertige Kältemaschine mit Luftkühlung, automatische Abtauung während der Konservierung, manuelle Tauwasserentnahme oder Anschluss über den Bodenabfluss 1,5"; Isolierung 60 mm Cyclopentan-Hartschaum FCKW- und FKW-frei; bedienerfreundliche Schalttafel mit elektronischer Steuerung, digitaler Anzeige und Kerntemperaturfühler mit 4 Messpunkten, Steuerung der Abkühlphase durch 2 frei programmierbare Programme oder 10 Standard-Programme; akustischer Alarm nach Beendigung des Kühlvorganges oder bei Fehlermeldung z.B. Stromausfall, zu hohe bzw. zu niedrige Zellentemperatur; Überstromauslöser; HACCP Memory-Aufzeichnung der letzten 99 Betriebsvorgänge; herausnehmbare und servicefreundlich zu reinigende Stellage Maschinentisch unten. Das Gerät ist durch die Doppel-L-Auflageschienen zur Aufnahme von je 6 Euro-Norm Blechen 600 x 400 mm oder 6 GN 1/1 Behälter (bis 65mm Höhe) geeignet.

Serienzubehör: 1 x elektronischer Kerntemperaturfühler
6 x Führungsschienen (Paar)

Verkleidung:	außen	innen
SAK 28	CNS	CNS

Sonderzubehör: Führungsschienen (Paar)	880.080	29,-
Hordenwagen-Untergestell	922.128	1.042,-
Satz Laufrollen (4 Stück), davon 2 mit Bremse	881.097	115,-
Schienenengestell m. Führungsschienen 10 x GN 1/1	922.135	638,-
Schienenengestell m. Führungsschienen 10 x GN 1/1, 60 mm, f. E-Herd	922.121	246,-
Schienenengestell m. Führungsschienen 10 x GN 1/1, 60 mm, f. G-Herd	922.122	246,-
Schienenengestell m. Führungsschienen 10 x GN 1/1, 80 mm, f. E-Herd	922.115	235,-
Schienenengestell m. Führungsschienen 10 x GN 1/1, 80 mm, f. G-Herd	922.116	242,-
Tragrost 600 x 400 mm, weiß	880.864	40,-
Tragrost GN 1/1, grau	881.435	19,-
Tragrost GN 1/1, CNS	921.101	67,-
Temperatur Aufzeichnungsgerät	880.120	1.334,-
Schnittstellen-Kit „EWTk“ für HACCP-Protokollierung	881.474	598,-
Einschubzüge	881.180	153,-
Auflagerahmen (Stellage) rechts und links	881.008	auf Anfrage

Art.-Nr.

UVP
Alle Preise zuzügl.
gesetzl. MwSt

EURO

728.211

5.269,-

Schnellabkühler



SAK 30

Schnellabkühler SAK 30, steckerfertig
6 x GN 1/1 (Höhe 65 mm), Längseinschub

Abmessungen:	Breite	Tiefe	Höhe
außen	895	995	1020 mm
innen	500	705	450 mm

Leistung (UK) pro Zyklus: 30 kg
 Leistung (NF) pro Zyklus: 18 kg
 Energieverbrauch: 2,5 kWh pro Zyklus
 Anschlusswert: 2630 W / 400 V
 Kälteleistung: 4441 W
 Kältemittel: R 404 a (2550 g)
 Abkühlbereich: +90 °C bis +3 °C
 bei 32°C UT und 55% RF

Konservertemperatur: +3 °C
 Bruttogewicht: 200 kg
 Ausführung: außen und innen CNS nach DIN 1.4301, gefertigt nach ISO 9001, CE geprüft
 Schnellabkühler mit Längseinschub; Hygieneausführung (nach HACCP) mit abgerundeten Ecken und diamantgeschliffenem Boden und einem Abfluss 1,5"; höhenverstellbare Füße (150 mm -15/+80) aus CNS; das Gerät entspricht den Messbedingungen der UK und NF-Norm; vertikal angeordneter Lüfter; Tür ohne Schloss; Türanschlag rechts, steckerfertige Kältemaschine mit Luftkühlung, automatische Abtauung während der Konservierung, manuelle Tauwasserentnahme oder Anschluss über den Bodenabfluss 1,5"; Isolierung 60 mm Cyclopentan-Hartschaum FCKW- und FKW-frei; bedienerfreundliche Schalttafel mit elektronischer Steuerung, digitaler Anzeige und Kerntemperaturfühler mit 4 Messpunkten, Steuerung der Abkühlphase durch 2 frei programmierbare Programme oder 10 Standard-Programme; akustischer Alarm nach Beendigung des Kühlvorganges oder bei Fehlermeldung z.B. Stromausfall, zu hohe bzw. zu niedrige Zelltemperatur; Überstromauslöser; HACCP Memory-Aufzeichnung der letzten 99 Betriebsvorgänge; herausnehmbare und servicefreundlich zu reinigende Stellage Maschinenfach unten.
 Das Gerät ist durch die Doppel-L-Auflageschienen zur Aufnahme von je 6 Euro-Norm Blechen 600 x 400 mm oder 6 GN 1/1 Behälter (bis 65mm Höhe) geeignet.

Serienzubehör: 1 x elektronischer Kerntemperaturfühler

Verkleidung:	außen	innen
SAK 30	CNS	CNS

Sonderzubehör: Tragrost GN 1/1, grau	881.435	19,-
Tragrost GN 1/1, CNS	921.101	67,-
Schienenestell mit Führungsschienen 6 x GN 1/1, Rostabstand 80 mm	922.008	454,-
Schienenestell mit Führungsschienen 6 x GN 1/1, Rostabstand 65 mm	922.005	466,-

Art.-Nr.

UVP
Alle Preise zuzügl.
gesetzl. MwSt

EURO

726.222

8.289,-

Schnellabkühler

Art.-Nr. UVP
Alle Preise zuzügl.
gesetzl. MwSt
EURO



SAK 50

Schnellabkühler SAK 50, steckerfertig
10 x GN 1/1 (Höhe 65 mm), Längseinschub

Abmessungen:	Breite	Tiefe	Höhe
außen	895	995	1730 mm
innen	505	705	900 mm

Leistung (UK) pro Zyklus: 50 kg
 Leistung (NF) pro Zyklus: 36 kg
 Energieverbrauch: 5,3 kWh pro Zyklus
 Anschlusswert: 3472 W / 400 V
 Kälteleistung: 7340 W
 Kältemittel: R 404 a (4420 g)
 Abkühlbereich: +90 °C bis +3 °C
 bei 32°C UT und 55% RF

Konservertemperatur: +3 °C
 Bruttogewicht: 150 kg
 Ausführung: außen und innen CNS nach DIN 1.4301, gefertigt nach ISO 9001, CE geprüft
 Schnellabkühler mit Längseinschub; mittels gesonderter Stellage (Zubehör) ist die Kompatibilität zu Rational-/ oder auch Electrolux- (air-o-steam) 10 x GN 1/1 Hordenwagen möglich; Hygieneausführung (nach HACCP) mit abgerundeten Ecken und diamantgeschliffenem Boden und einem Abfluss 1,5"; höhenverstellbare Füße (150 mm -15/+80) aus CNS; das Gerät entspricht den Messbedingungen der UK und NF-Norm; vertikal angeordneter Lüfter; Tür ohne Schloss; Türanschlag links, steckerfertige Kältemaschine mit Luftkühlung, automatische Abtauung während der Konservierung, manuelle Tauwasserentnahme oder Anschluss über den Bodenabfluss 1,5"; Isolierung 60 mm Cyclopentan-Hartschaum FCKW- und FKW-frei; bedienerfreundliche Schalltafel mit elektronischer Steuerung, digitaler Anzeige und Kerntemperaturfühler mit 4 Messpunkten, Steuerung der Abkühlphase durch 2 frei programmierbare Programme oder 10 Standard-Programme; akustischer Alarm nach Beendigung des Kühlvorganges oder bei Fehlermeldung z.B. Stromausfall, zu hohe bzw. zu niedrige Zellentemperatur; Überstromauslöser; HACCP Memory-Aufzeichnung der letzten 99 Betriebsvorgänge; herausnehmbare und servicefreundlich zu reinigende Stellage Maschinenfach unten.
 Das Gerät ist durch die Doppel-L-Auflageschienen zur Aufnahme von je 10 Euro-Norm Blechen 600 x 400 mm oder 10 GN 1/1 Behälter (bis 65mm Höhe) geeignet.

Serienzubehör: 1 x elektronischer Kerntemperaturfühler

Verkleidung:	außen	innen
SAK 50	CNS	CNS

Sonderzubehör: Tragrost GN 1/1, grau	881.435	19,-
Tragrost GN 1/1, CNS	921.101	67,-
Schienengestell mit Führungsschienen 10 x GN 1/1, Rostabstand 63 mm	922.006	555,-
Schienengestell mit Führungsschienen 10 x GN 1/1, Rostabstand 80 mm	922.009	547,-
Fahr-Untergestell für Schienengestell	922.004	961,-
Schienengestell mit Führungsschienen für Bleche	922.015	1.367,-
Stelleagenkit zur Kompatibilität zu Rational 10 x GN 1/1 Hordenwagen	881.005	auf Anfrage
Stelleagenkit zur Kompatibilität zu Electrolux (air-o-steam-System) 10 x GN 1/1 Hordenwagen	881.006	auf Anfrage

Schnellabkühler



SAK 50-Z

Schnellabkühler SAK 50, zentralgekühlt
10 x GN 1/1 (Höhe 65 mm), Längseinschub

Abmessungen:	Breite	Tiefe	Höhe
außen	895	995	1730 mm
innen	505	705	900 mm

Leistung (UK) pro Zyklus: 50 kg
 Leistung (NF) pro Zyklus: 36 kg
 Anschlusswert: 450 W/230 V
 Kälteleistung: 8100 W erforderlich
 Kältemittel: R 404 a
 Abkühlbereich: +90 °C bis +3 °C
 bei 32°C UT und 55% RF

Konserverungs-
temperatur: +3 °C

Bruttogewicht: 140 kg

Ausführung: außen und innen CNS nach DIN 1.4301, gefertigt nach ISO 9001, CE geprüft

Schnellabkühler mit Längseinschub; mittels gesonderter Stellage (Zubehör) ist die Kompatibilität zu Rational-/ oder auch Electrolux- (air-o-steam) 10 x GN 1/1 Hordenwagen möglich; Hygieneausführung (nach HACCP) mit abgerundeten Ecken und diamantgeschliffenem Boden und einem Abfluss 1,5"; höhenverstellbare Füße (150 mm -15/+80) aus CNS; das Gerät entspricht den Messbedingungen der UK und NF-Norm; vertikal angeordneter Lüfter; Tür ohne Schloss; Türanschlag links, zentralgekühlte Ausführung zum Anschluss an eine externe Kälteanlage (R 404 a), automatische Abtauung während der Konservierung, manuelle Tauwasserentnahme oder Anschluss über den Bodenabfluss 1,5"; Isolierung 60 mm Cyclopentan-Hartschaum FCKW- und FKW-frei; bedienerfreundliche Schalttafel mit elektronischer Steuerung, digitaler Anzeige und Kerntemperaturfühler mit 4 Messpunkten, Steuerung der Abkühlphase durch 2 frei programmierbare Programme oder 10 Standard-Programme; akustischer Alarm nach Beendigung des Kühlvorganges oder bei Fehlermeldung z.B. Stromausfall, zu hohe bzw. zu niedrige Zelltemperatur; Überstromauslöser; HACCP Memory-Aufzeichnung der letzten 99 Betriebsvorgänge; herausnehmbare und servicefreundlich zu reinigende Stellage Maschinenfach unten.

Das Gerät ist durch die Doppel-L-Auflageschienen zur Aufnahme von je 10 Euro-Norm Blechen 600 x 400 mm oder 10 GN 1/1 Behälter (bis 65mm Höhe) geeignet.

Serienzubehör: 1 x elektronischer Kerntemperaturfühler

Verkleidung:	außen	innen
SAK 50-Z	CNS	CNS

Sonderzubehör:		
Tragrost GN 1/1, grau	881.435	19,-
Tragrost GN 1/1, CNS	921.101	67,-
Schienenestell mit Führungsschienen 10 x GN 1/1, Rostabstand 63 mm	922.006	555,-
Schienenestell mit Führungsschienen 10 x GN 1/1, Rostabstand 80 mm	922.009	547,-
Fahr-Untergestell für Schienenestell	922.004	961,-
Schienenestell mit Führungsschienen für Bleche	922.015	1.367,-
Stelleagenkit zur Kompatibilität zu Rational 10 x GN 1/1 Hordenwagen	881.005	auf Anfrage
Stelleagenkit zur Kompatibilität zu Electrolux (air-o-steam-System) 10 x GN 1/1 Hordenwagen	881.006	auf Anfrage

Art.-Nr.

UVP
Alle Preise zuzügl.
gesetzl. MwSt

EURO

726.242

auf Anfrage

Schnellabkühler

Art.-Nr.

UVP
Alle Preise zuzügl.
gesetzl. MwSt

EURO

Schnellabkühler SAK 100, zentralgekühlt
20 x GN 1/1 (Höhe 65 mm), Längseinschub

Abmessungen:	Breite	Tiefe	Höhe
außen	1040	895	1783 mm
innen	525	705	1453 mm

Leistung (UK) pro Zyklus: 100 kg
 Leistung (NF) pro Zyklus: 72 kg
 Anschlusswert: 880 W / 400 V
 Kälteleistung: 18.800 W erforderlich
 Kältemittel: R 404 a
 Abkühlbereich: +90 °C bis +3 °C
 bei 32°C UT und 55% RF

Konserverungs-
temperatur: +3 °C

Ausführung: außen und innen CNS nach DIN 1.4301, gefertigt nach ISO 9001, CE
geprüft

Schnellabkühler mit Längseinschub; kompatibel zu 20 x GN 1/1 Rational-Hordenwagen; Hygieneausführung (nach HACCP) mit abgerundeten Ecken und diamantgeschliffenem Boden und einem Abfluss 1,5"; das Gerät entspricht den Messbedingungen der UK und NF-Norm; vertikal angeordneter Lüfter; Tür ohne Schloss; Türanschlag links, zentralgekühlte Ausführung zum Anschluss an eine externe Kälteanlage (R 404 a), automatische Abtauung während der Konservierung, manuelle Tauwasserentnahme oder Anschluss über den Bodenabfluss 1,5"; Isolierung 60 mm Cyclopentan-Hartschaum FCKW- und FKW-frei; bedienerfreundliche Schalttafel mit elektronischer Steuerung, digitaler Anzeige und Kerntemperaturfühler mit 4 Messpunkten, Steuerung der Abkühlphase durch 2 frei programmierbare Programme oder 10 Standard-Programme; akustischer Alarm nach Beendigung des Kühlvorganges oder bei Fehlermeldung z.B. Stromausfall, zu hohe bzw. zu niedrige Zelltemperatur; Überstromauslöser; HACCP Memory-Aufzeichnung der letzten 99 Betriebsvorgänge; Maschinenfach oben.

Das Gerät ist durch die Doppel-L-Auflageschienen zur Aufnahme von je 20 Euro-Norm Blechen 600 x 400 mm oder 20 GN 1/1 Behälter (bis 65mm Höhe) geeignet.

Serienzubehör: 1 x elektronischer Kerntemperaturfühler

Verkleidung:	außen	innen
SAK 100-Z	CNS	CNS

726.244

10.923,-

Sonderzubehör: Tragrost GN 1/1, grau	881.435	19,-
Tragrost GN 1/1, CNS	921.101	67,-
Schienengestell mit Führungsschienen 20 x GN 1/1, Rostabstand 63 mm	922.007	3.607,-
Schienengestell mit Führungsschienen 20 x GN 1/1, Rostabstand 80 mm	922.010	3.578,-
Fahr-Untergestell für Schienengestell	922.004	961,-
Schienengestell mit Führungsschienen für Bleche	922.016	3.803,-

Temperatur-Aufzeichnungsgeräte und -Alarmsignalisierer

Art.-Nr.

UVP
Alle Preise zuzügl.
gesetzl. MwSt

EURO



Temperatur-Aufzeichnungsgerät

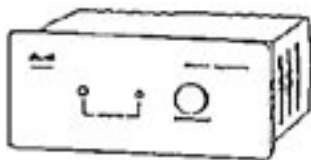
Temperatur-Aufzeichnungsgerät mit Drucker, Kabel und 2 Meßfühler

Ausführung: Für alle Geräte mit mechanischem Thermostat oder elektronischer Schalttafel verwendbar. Durch die beiden Messfühler können 2 Geräte angeschlossen oder Geräte mit 2 Türen gemessen werden. Bei Schnellabkühlern und Schockfroster erfolgt der Anschluss an die Schalttafel. Der bzw. die Temperaturfühler müssen dann nicht zusätzlich zu dem im Gerät vorhandenen Fühler angeschlossen werden. Das Gerät kann an der Wand befestigt oder aufgestellt werden. Das Temperatur-Aufzeichnungsgerät kann ab Werk auch in Kühl- und Tiefkühlschränke eingebaut werden. Die Alpeninox-Geräte mit elektronischem Thermostat bzw. elektronischer Schalttafel können an ein HACCP-PC-Überwachungssystem angeschlossen werden.

Temperatur-Aufzeichnungsgerät mit Drucker

881.457

1.009,-



EWSA 80/A

Elektronischer Temperatur-Alarmsignalisierer

Ausführung: Bei diesem Gerät handelt es sich um einen elektronischen Temperatur-Grenzsinalgeber. Die äußerst kompakte Gehäusegröße ermöglicht einen vielfältigen Einsatz, speziell bei beschränkten Platzverhältnissen. Die Vorwahl der vorgesehenen Grenztemperatur erfolgt über ein seitlich einstellbares Potentiometer. Der Grenzsinalgeber ist mit einer Zeitverzögerung ausgestattet, die ebenfalls gehäuseseitig von 1-16 Min. eingestellt werden kann. Damit ist gewährleistet, dass nicht bereits bei einer kurzzeitigen Temperaturüberschreitung der Alarm ausgelöst wird. Im Alarmfall erfolgt die akustische Anzeige durch einen integrierten elektronischen Summer. Dieser Alarmton kann mittels einer Drucktaste, die auf der Vorderseite des Gehäuses angebracht ist, gestoppt werden. Als Option ist ein zusätzlicher Alarmausgang erhältlich. Die optische Anzeige der Temperaturüberschreitung wird durch eine blinkende LED weiter aufrecht erhalten, bis die Fehlerursache behoben ist.

EWSA 80/A

881.089

121,-