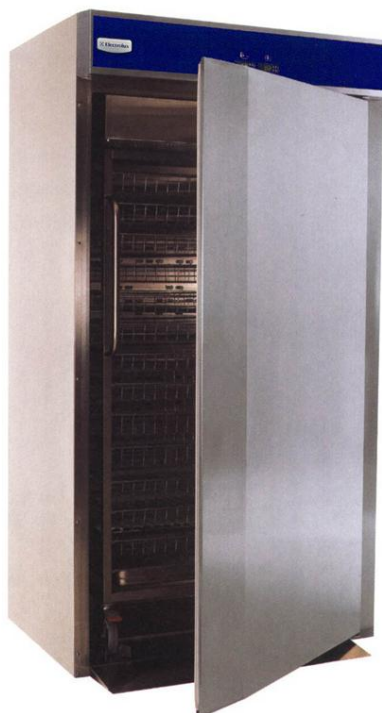


## Upptiningsskåp

För att uppnå bästa möjliga resultat i ett kök är det viktigt att ta två saker i beaktning; varsamhet och förstklassiga råvaror. Färska råvaror har alltid ansetts som det enda alternativet när man eftersträvar perfekt resultat. Men tack vare nya infrysningstekniker, anses även frysta produkter hålla hög klass.

Upptiningprocessen i detta skåp gör det möjligt att vid upptining bevara färskheten i råvarorna allt tack vare den unika kombinationen av högt luftflöde, lågtemperatur ånga och en yt- termometer som styr själva processen. Modellerna som beskrivs här är två upptiningsskåp med en kapacitet på 1200 och 180 liter.



725001

### MATERIAL

- Skåpet är nästan helt tillverkat i rostfritt stål, med undantag från golvplattan som är tillverkad i galvaniserat stål. Hygieniskt utformad med släta sidor och rundade hörn.

### ENKEL ATT ANVÄNDA

- Optimerad upptiningprocess
- Processen kontrolleras av en elektronisk termometer. När råvarorna uppnått önskad temperatur övergår skåpet automatiskt över till kylskåpsläge.

- Med air-o-defrost sparar man upp till 50 % vikt förlust i jämförelse med traditionella upptiningmetoder. Råvarorna behåller sin fräschör vid upptining utan att förlora mer än 5 % i vikt.
- Perfekt resultat: maten behåller sin smak, näring, konsistens och utseende.

### ENKEL ATT RENGÖRA

- Under fem minuter sprider fläktsystemet lågtemperatur ånga i hela skåpet, när temperaturen uppnår 85°C startar avbakteriseringsprocessen.



**Electrolux Air-o-defrost  
Upptiningsskåp**

- Önskad sluttemperatur sätts enkelt in i kontrollpanelen innan påbörjad process.
- Trådkorgarna lämpar sig för större livsmedel, såsom stekar och filéer. De perforerade kantinerna lämpar sig för mindre livsmedel så som räkor, bär, hackat, tärnat och skivat kött.
- Beroende på råvarornas tjocklek och vätskemängd minskar upptiningstiden med upp till 80%.

**ENKEL ATT HANTERA**

- Stor platsbesparing.
- TC18 modellen har avtagbara gejdrar för 6 GN1/1 korgar/kantiner. TCR120R modellen kan utrustas med en gejdervagn för 13 GN 2/1 eller 13 GN1/1 korgar/kantiner.
- Hygieniskt utformad med rundade hörn.
- Maxkapacitet är 45 kg för TC18 modellen och 200 kg för TCR120R modellen.

**MILJÖVÄNLIG & SÄKER**

- Överensstämmer med CE säkerhetsregler.
- Förberedd för HACCP

	<b>TCR120R 725001</b>	<b>TC18 725002</b>
<b>EGENSKAPER</b>		
Typ	O - THAWING CABINET	O - THAWING CABINET
Bruttokapacitet (DIN 8952) - l.	1200	180
Kylenhet	Centralkyla	Inbyggd
Kontrollfunktion	Mekanisk	Mekanisk
Termostat	Elektronisk	Elektronisk
Termometrar	Digital	Digital
Utvändiga mått - mm		
längd	1140	830
djup/med öppna dörrar	840, 1850	790, 1300
höjd	2100	1060
Invändiga mått - mm		
bredd	945	400
djup	685	640
höjd	1670	600
*NOT TRANSLATED*	65 3/4"	23 5/8"
Typ av dörrar	1	1
Dörrar	Höger sida	Höger sida
Typ av kantiner		GN 1/1
Effekt kompressorn - HP		3/8
Typ av köldmedia	R134a	R134a
Mängd kylmedel - g		430
Kyleffekt - W	1500	600
Förångartemperatur - °C	-10	-10
Totaleffekt - kW	4	1.5
Nettovikt - kg	250	150
Nätspänning	400 V, 3N, 50	230 V, 1N, 50
<b>TILLBEHÖR</b>		
GOLVSTYRNING FÖR VAGN GN1/1	725006	
GOLVSTYRNING FÖR VAGN GN2/1	725005	
KANTIN GN1/1, PERFORERAD	725012	725012
KANTIN GN2/1, PERFORERAD	725009	
KOMPRESSORHURTS FÖR TINA 1200	725014	
STAIV FÖR TINA 180, MED GEJDRAR		725013
TRÅDKORG GN1/1	725008	725008
TRÅDKORG GN2/1	725007	
VAGN GN 1/1 FÖR TINA 1200	725004	
VAGN GN 2/1 FÖR TINA 1200	725003	

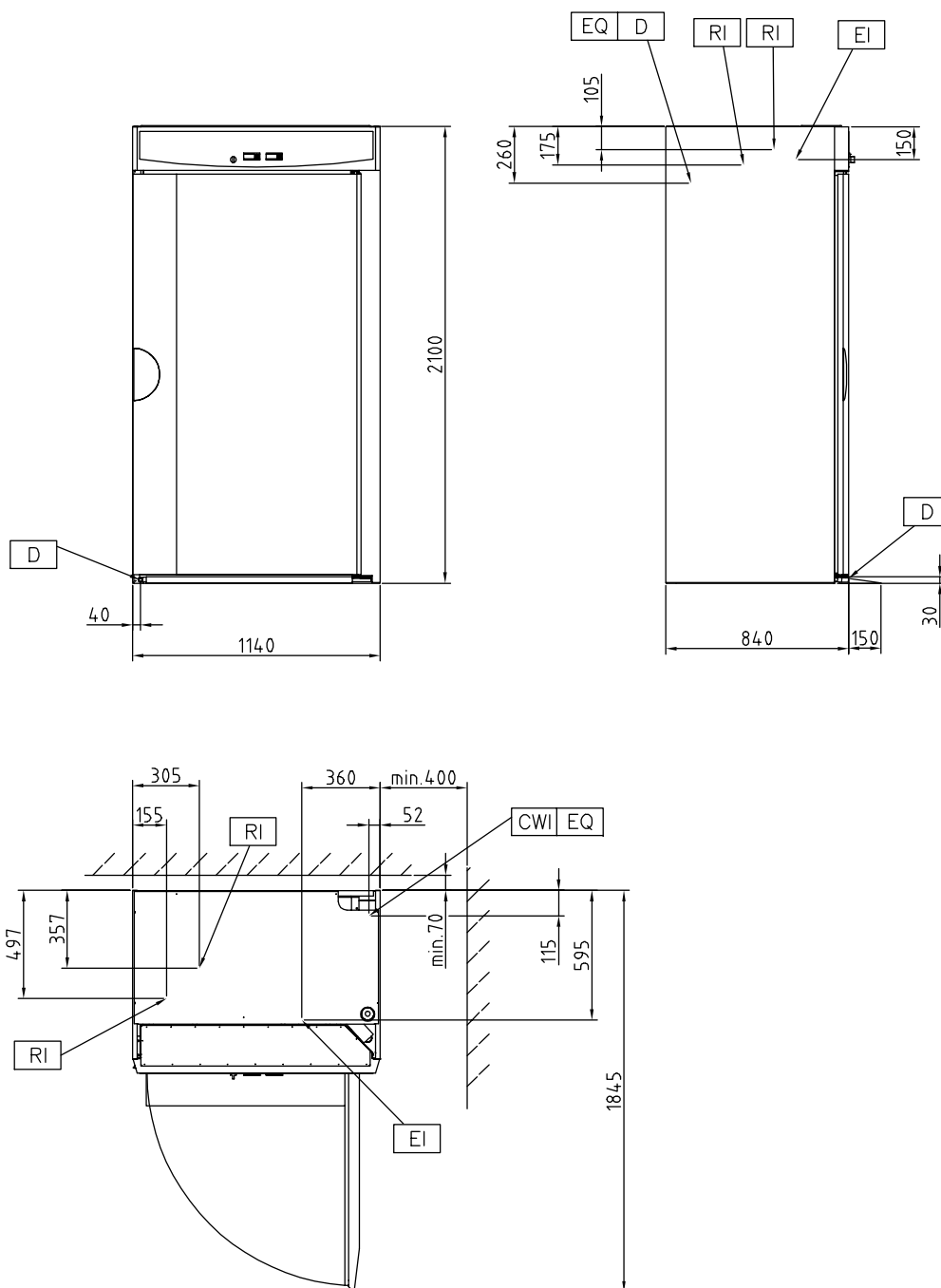
EF0010

2013-10-03

2013-10-03  
Bolaget reserverar sig för rättigheten att ändra tekniska specifikationer.

Electrolux Air-o-defrost  
Upptiningsskåp

725001



<b>BESKRIVNING</b>	<b>TCR120R 725001</b>
CWI - Kallvattensanslutning	3/4"
EI - Elektrisk anslutning	400 V, 3N, 50
RI - Anslutning centralkyla	●

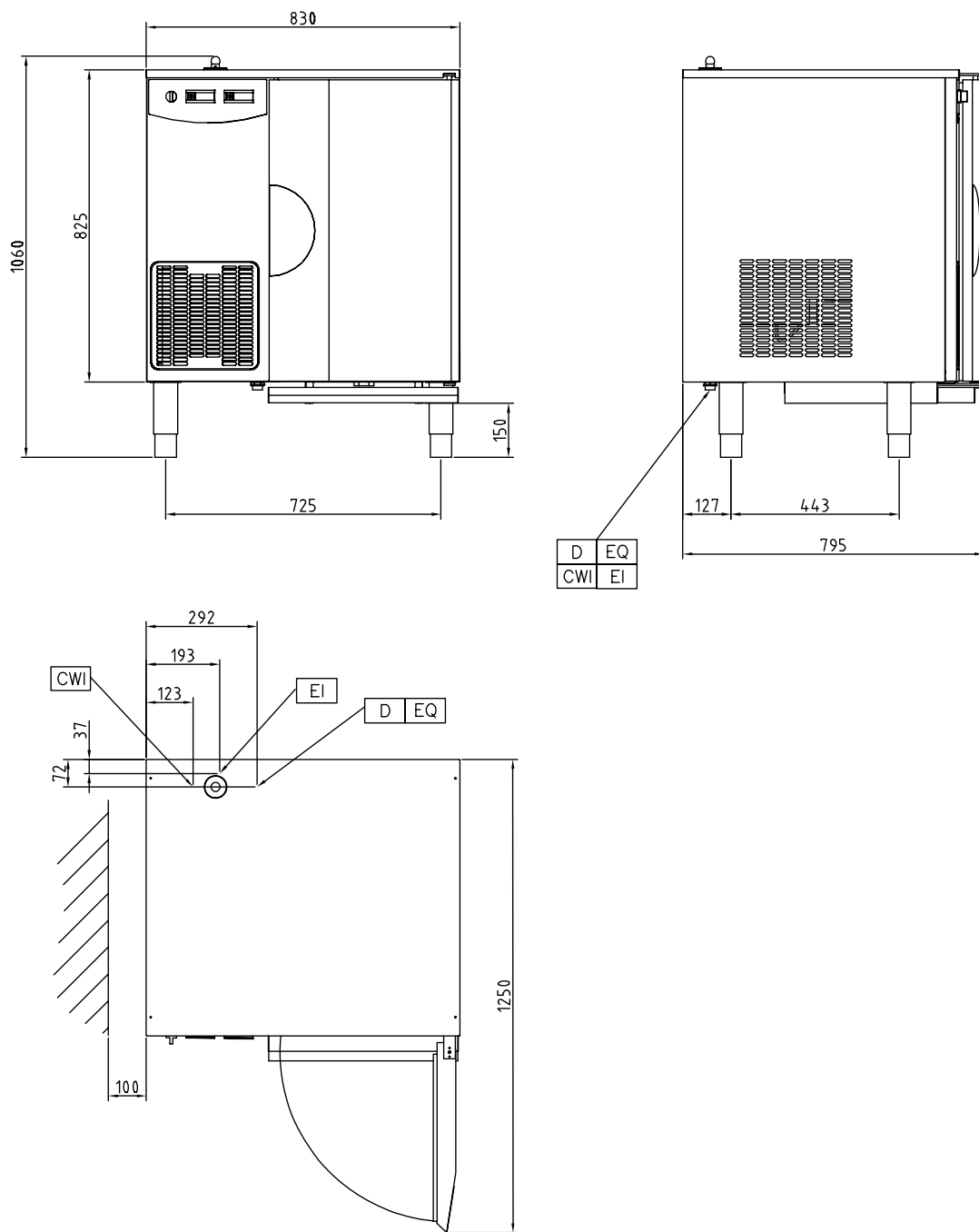
EF0010

2013-10-03

Bolaget reserverar sig för rättigheten att ändra tekniska specifikationer.

Electrolux Air-o-defrost  
Upptiningsskåp

725002



<b>TC18 725002</b>	
<b>BESKRIVNING</b>	
CWI - Kallvattensanslutning	3/4"
D - Avlopp, diameter	3/4"
EI - Elektrisk anslutning	230 V, 1N, 50

EF0010

2013-10-03

Bolaget reserverar sig för rättigheten att ändra tekniska specifikationer.