



SUPPE-SOVSE KØLER





JOM - Food & Kitchen Machinery

SUPPE-SOVSEKØLER

Med Suppe-Sovsekøleren bliver arbejdsgangene i forbindelse med produktion af supper og sovse effektiviserede. Med en Suppe-Sovsekøler bliver nedkølingstiden for varme produkter væsentligt nedsat. Afhængigt af, hvad I køler, kan Suppe-Sovsekøleren køle produktet fra 90° C til 10° C på under 60 minutter.

Suppe-Sovsekøleren er en enkel konstruktion der hæver og sænker en kølespiral, som er tilsluttet et glykol- eller isvandsanlæg. Dette skaber bevægelse i produktet og sikrer maksimal nedkøling.



Produktøjdepunkter:

- Hurtigt skift af kølerspiral
- Alarm når den ønskede temperatur er nået
- Både kølerspiral og spande tåler maskinopvask
- Touch screen med mulighed for at justere temperatur, rørehastighed og -dybde



TEKNISK SPECIFIKATIONER:

SUPPE-SOVSEKØLER

Varenummer: **60050 Suppe-sovsekøler** 1 x 45 l = 45 L, køleydelse 2 Amp, 400 V, Type B fejlstrømsrelæ 300 mA

Varenummer: **60100 Suppe-sovsekøler** 2 x 45 l = 90 L, køleydelse 4 Amp, 400 V, Type B fejlstrømsrelæ 300 mA

Varenummer: **60150 Suppe-sovsekøler** 3 x 45 l = 135 L, køleydelse 6 Amp, 400 V, Type B fejlstrømsrelæ 300 mA

Varenummer: **60200 Suppe-sovsekøler** 4 x 45 l = 180 L, køleydelse 8 Amp, 400 V, Type B fejlstrømsrelæ 300 mA

Dimensioner: H:1500 x B:750 x D:400

CHILLER FOR SUPPE-SOVSEKØLER

Varenummer: **60050 Chiller** 1 x 45 l = 45 L, køleydelse 12 kW/h, tilslutningseffekt: 3,9 kW/7,7 A

Varenummer: **60100 Chiller** 2 x 45 l = 90 L, køleydelse 17 kW/h, tilslutningseffekt: 5,2 kW/10 A

Varenummer: **60150 Chiller** 3 x 45 l = 135 L, køleydelse 25 kW/h, tilslutningseffekt: 8,1 kW/15 A

Varenummer: **60200 Chiller** 4 x 45 l = 180 L, køleydelse 32,8 kW/h, tilslutningseffekt: 10,4 kW/20 A

Beregnet ved brinefremløb -10C, og nedkøling fra +90C til +10C på 50-60 minutter.