

TEMPERIEREN CBF 300

PERFEKTE FROSTKRUSTE FÜR
PRÄZISES PORTIONIEREN



TEMPERIEREN

CBF 300

Technische Daten

Kapazität
Kapazität pro Frost-Vorgang
Maximal 1 Regalwagen

Frostzeit
Frei einstellbar, ca. 6 bis 30 Minuten
(abhängig von Fleischart und Größe des Fleisches)

Maße
1580 mm x 1390 mm x 2585 mm (LxBxH)

Gewicht Maschine
ca. 580 kg

Kältemittel
R452a

Elektroanschluss
Drehstrom 400V / N/PE / 50 Hz kW
32A Vorsicherung / max. 9,6 kW

Funktionsweise

Die Produktzufuhr erfolgt chargenweise über Regalwägen, welche komplett mit Fleischteilen beladen und im Anschluss barrierefrei, ohne Stufen oder Rampen, in den Froster geschoben werden. Dabei empfehlen wir für eine kontinuierliche Beschickung der GMS 400 mindestens drei Regalwagen (für 3 Stationen):

Station 1: Regalwagen 1, vollständig mit Fleisch beladen, steht im CBF 300 beim Anfrosten.

Station 2: Regalwagen 2, mit fertig gefrosteten Fleischteilen steht an der GMS 400. Dort erfolgt die Beschickung der GMS 400 durch Entnahme der Fleischteile aus den einzelnen Regelfächern.

Station 3: Regalwagen 3 wird während der Frostzeit von Regalwagen 1 bereits vorbereitet und mit Rohprodukt beladen.

Die Einstellung von Temperatur und Frostzeit erfolgt über einen serienmäßigen Touchscreen mit übersichtlichem und intuitiven Bedienkonzept.

Technik, die überzeugt

- Minimaler Platzbedarf
- Kapazitiv ideal auf die Leistung der GMS 400 angepasst
- Führt zu idealer Verpressbarkeit und einem optimalen Schnittbild
- Geringe Kälteenergiekosten

