

K P S 9 0



## Snelkoeler/vriezer geschikt voor inrijwagen 20 x GN 1/1

(Compatibel met de meest gangbare merken Combi-steamers)  
Snel afkoelen zonder overladen

De KPS 90 is gemaakt voor het snel terugkoelen van 90 kg voedsel of maaltijdcomponenten van +70° C naar +3° C binnen 90 minuten of 50 kg invriezen van +70° C tot -18° C binnen 4 uur. Het onmisbare gereedschap voor ontkoppeld koken. Op deze manier kan de productiecapaciteit over de hele dag gelijkmatig benut worden. Dit voorkomt piekuren in de keuken en bij snel koelen:

- blijven smaak en uiterlijk behouden
- blijven vitamines en voedingswaarde bewaard
- en wordt bacterievorming afgeremd

### Direct vanuit de combi-steamer in de snelkoeler/vriezer

De KPS 90 is zo gemaakt, zodat hij geschikt is voor de standaard trolley (20 x GN 1/1) van de meest verkochte combi-steamers. De trolley kan direct van de combi-steamer in de blastchiller worden geplaatst.

### Bij uitstek geschikt voor het Banqueting systeem

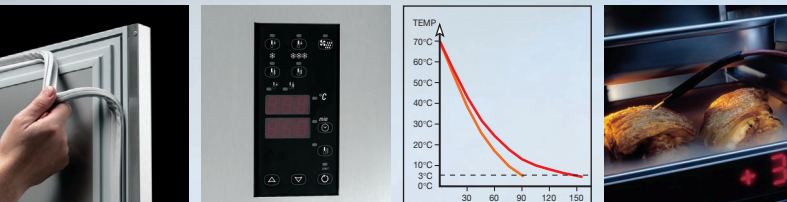
- In- en uitwendig rvs, makkelijk te reinigen.
- Rechts afgehangen deur met eenvoudig te vervangen afdichting.
- Krachtige ventilatoren voor optimale luchtverdeling.
- Unieke besturing: tijdbegrensd of kerntemperatuur begrensd, met bewaarstand.
- Hard- en Softchill functie. (vorstbeveiliging voor kwetsbare producten).

### Technische specificaties

TYPE		KPS 90 CF	KPS 90 SF
Compressor		nee	nee
Temperatuurbereik	°C	-25/+10	-25/+10
Snelkoel capaciteit +70°/+3°C	kg	90	90
Snelvries capaciteit +70°/-18°C	kg	-	50
Koelmiddel		R404A	R404A
Koelcapaciteit bij -10°C	Watt	8500	-
Koelcapaciteit bij -25°C	Watt	-	8000
Aansluitspanning	V/Hz	230/50	
Aansluitwaarde	Watt	430	
Gewicht, bruto	kg	200	
B x D x H	mm	1100 x 840 x 2055	

Opm: Vaste waterafvoer benodigd.

Wijzigingen voorbehouden.



**GRAM**

www.gram-commercial.com