

# Konditormontre

3



## Kjøttmodningsskap CAR

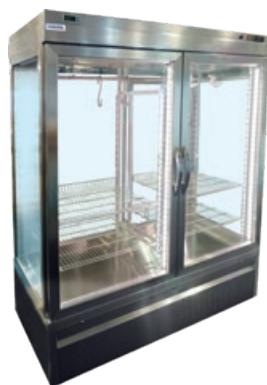
CAR-produkter av rustfritt stål holder fuktighetsverdier tett opptil 75 % uten bruk av luftflukter. Resultatene er betydelige: Kjøttet kan bli liggende i skapet i flere dager, og beholder de organoleptiske og estetiske egenskapene. Vekttap reduseres og mer enn 90 % av vekten beholdes, sammenlignet med et skap som ikke er tørt og beregnet på modnet kjøtt, takket være det stabile fuktighetsnivået og kontrollerte ventilasjonen. Systemet gir mulighet for å oppbevare maten lenger enn 30 dager. Enhetene kan utstyres med 1, 2, 3 eller 4 glass-sider.

### Funksjoner

- Utvendig finish i sølv eller svart anodisert aluminium
- Innvendig finish av rustfritt stål
- Rosa LED-lamper for kjøtt
- 1 stk hengerør for kroker
- 2 + 2 stk trådhyller (600 x 560 mm)
- Viftehastighetskontroller Håndtak av rustfritt stål
- Ekspansjonsventil følger med



CAR 1



CAR 2 (foran)



CAR 2 (bakre)

Skycold		CAR 1	CAR 2	CAR 3	CAR 4
Utvendig dimensjon bredde x dybde x høyde	mm	760x760x1930	1500x760x1930	900x760x1930	1780x760x1930
Innvendige mål bredde x dybde x høyde	mm	660x660x1270	1400x660x1270	800x660x1270	1680x660x1270
Nettovolum	°C	540	1150	700	1420
Driftstemperatur		+2...+20	+2...+20	+2...+20	+2...+20
Fuktighet	%	75	75	75	75
Antall hengende rør til kroker	st	2	2	2	2
Antall regulerbare hyller	st	2	2 + 2	2	2 + 2
Kjølemedium		R290	R290	R290	R290
Tining		Automatisk	Automatisk	Automatisk	Automatisk
Tilkoblingsstrøm	W	600	800	700	1200
Nettovekt	kg	205	300	255	325
<b>Pris</b>		<b>NOK</b>	<b>NOK</b>	<b>NOK</b>	<b>NOK</b>
Pris (1 eller 2 glassider)		44 917	61 809	50 950	69 706
Pris (3 eller 4 glassider)		50 401	67 293	56 435	75 191
Valgfritt en av disse to er obligatorisk Fast eller justerbar fuktighetsføler med display må velges som tilbehør				NOK	
HR Fast luftfuktighetsføler 70% m.display				9 500	
HR justerbar luftfuktighetsføler 20-70% m.display				11 500	
<b>Tilbehør</b>				<b>NOK</b>	
Fuktighetsvisning relativ fuktighet				9 433	
Utvendig finish: Rustfritt stål eller satin stål				9 324	
Lås				4 936	
Kroker (2 per dør)				571	

Konverterer enkelt ditt Porkka GN 2/1 skap til ett bakeriskap



3



## Bakeri hyllesystem for profesjonelle skap

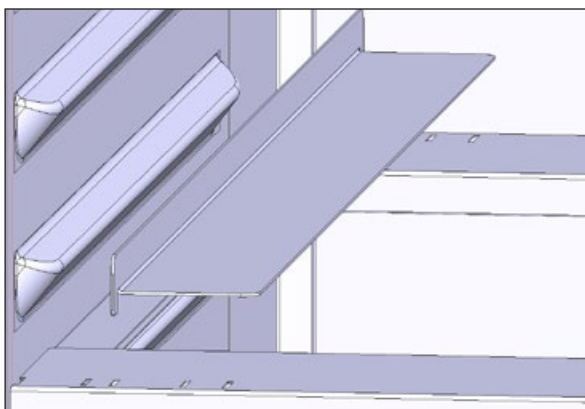
Porkka's nye innovative bakeri hyllesystem for våre kommersielle skap gir den ultimate modulær allsidighet for bevaring av kjølte eller frosne bakevarer. Hyllesystemet er enkelt å installere, er brukervennlig og enkelt å holde rent.

- Konverterer enkelt ditt Porkka GN 2/1 skap til ett bakeriskap
- Hyllesystemet er enkelt å fjerne og rengjøre i oppvaskmaskinen
- Hyllesystemet er utformet slik at luften kan sirkulere fritt når skapet er fylt
- Alle generelle bakerihyller er tilpasset Porkka's nye bakerihyllesystem



### Installasjon:

1. Plasser hyllesystemet i ønsket høyde i skapet
2. Plasser ramme fordelerne i den ønskede bredden i hyllerammen
3. Hvis du bruker bredeste innstillingen så plasser fordelerne i selve rammen på benkeplaten og plasser deretter hyllerammen med fordelerne på ønsket nivå i skapet



Følgende hyllestørrelser passer Porkka's hyllesystem:

#### Inventus 7:

- 370 / 400 / 450 / 470 / 530 mm
- Maks dybde 650 mm

#### Inventus 8:

- 600 / 650 mm
- Maks dybde 530 mm