

starke Eigenschaften

- bewährtes Auftausystem
- kurze Auftauzeit von 3 Konserven gleichzeitig (z.B. 1 Plasmakonzerve ca. 5 min.)
- kein zusätzliches Verbrauchsmaterial
- keine Vorwärmzeit
- Trockenerwärmung
- einfache Handhabung
- hohe Prozesssicherheit

Spezifikationen

- permanente Temperaturüberwachung (2-fach) jeder einzelnen Konserve
- Überwachung und Regelung des Auftau- und Erwärmungsprozesses durch Mikrocontroller
- separate Sicherheits- und Schutzsysteme
- gleichzeitige Erwärmung von 3 Beutelkonserven bis 600 ml
- sanfte Schwenkmechanik für homogene Durchmischung und Erwärmung
- kundenspezifisch eingestellte Solltemperatur (FFP = 30 °C / Universal = 37 °C)
- optisches und akustisches Signal beim Erreichen der Solltemperatur jeder Konserve
- 24 Monate Garantie

Technische Daten

Spannung:	230 V
Nennfrequenz:	50 / 60 Hz
Nennleistung:	max. 1.600 W
Sicherung:	10 / 16 AT
Erwärmungsart:	Mikrowelle 2.450 MHz
Solltemperatur:	30 °C +/- 4 °C 37 °C + 1°C/- 4 °C
MPG-Klassifizierung:	Klasse IIa (gemäß Richtlinie MDD 93/42/EWG)
Schutzklasse:	I / Typ B
CE-Zulassungsnummer:	0123
Abmessung (B x H x T):	460 x 680 x 540 mm
Gewicht:	ca. 60 kg