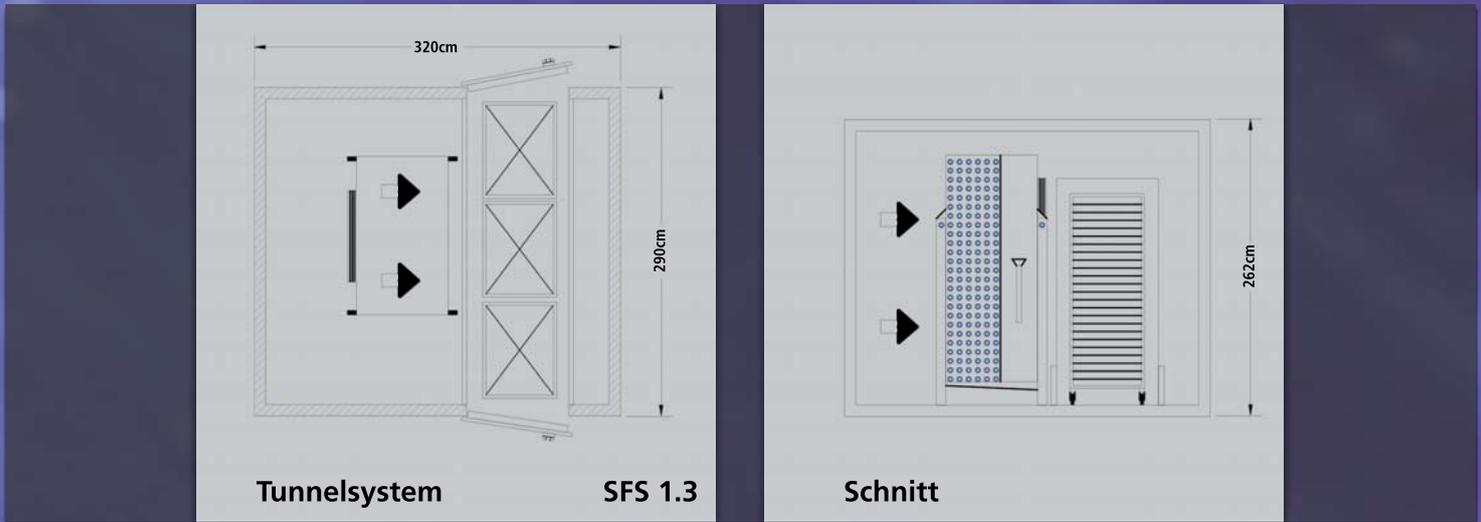


Schockfroster mit Standverdampfer -18 / -38 °C

SFS



MUNZ bietet hochwertige Schockfrostlösungen für die Bäckerei & Konditorei. Schockfroster mit Standverdampfer SFS sind für höchste Durchsatzleistungen konzipiert, egal ob frische, halbgebackene oder gebackene Ware eingebracht werden soll. Die direkte Beaufschlagung der Ware mit Kaltluft sorgt bei diesem System selbst bei gebacken eingebrachter Ware für kurze Gefrierzeiten und höchste Gefrierqualität. MUNZ - Kälte und Klimatechnik ermöglicht jeden Tag effizient und betriebssicher hochwertige Produkte zu erzeugen.

- Zelle komplett in Edelstahl
- 100% FCKW-freie PUR-Isolierung
- Wahlweise 1-stufige oder 2-stufige Kältemaschine
1-stufig: -18 / -28 °C | 2-stufig: -18 / -38 °C
- Spezielle Hochleistungsverdampfer
- MUNZ Cooltouch® Computersteuerung

**Qualität seit über
25 Jahren**

