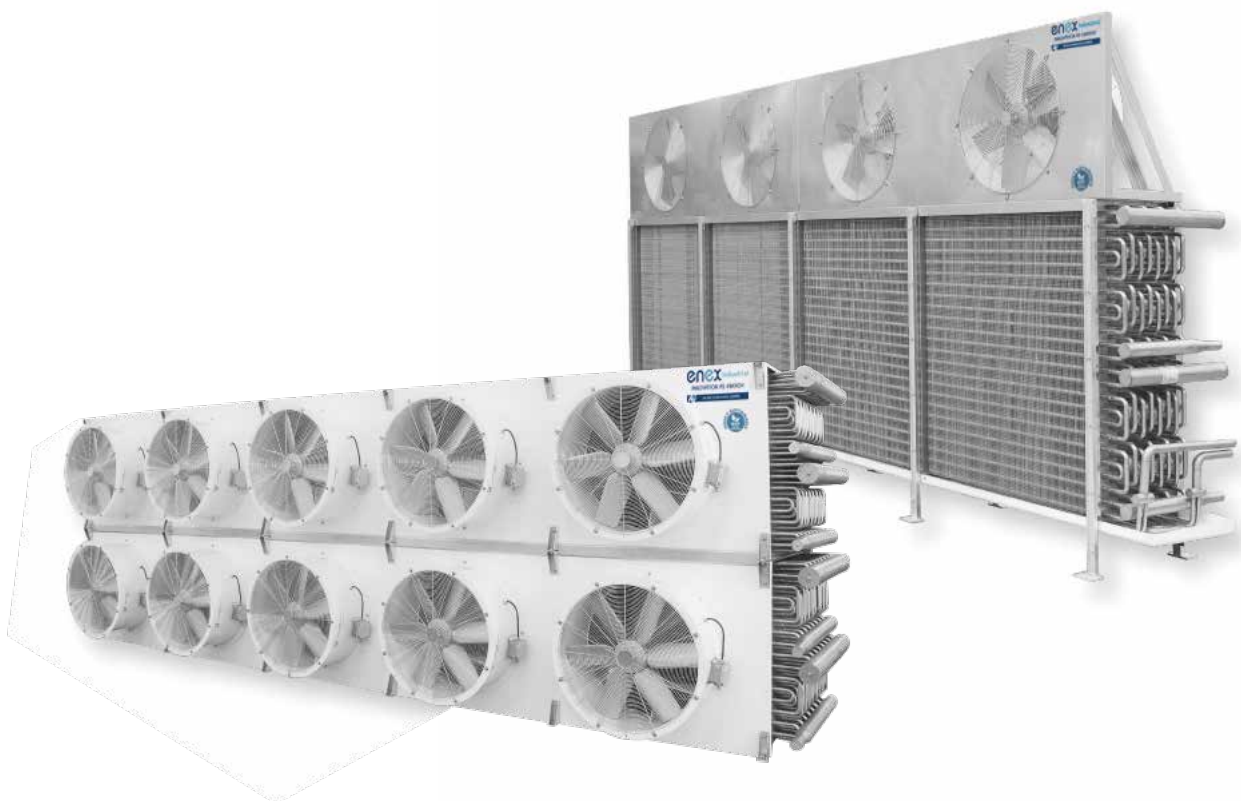




# NH<sub>3</sub>-Schockfroster

BTV/BF/SBF/ECT: NH<sub>3</sub>- und Sole-Schockfroster

Kühlleistungen von 15 kW bis 550 kW



AC-Ventilatoren



Alle Flüssigkeiten  
bereit



Natürliches  
Kältemittel



Hohe Effizienz

Die NH<sub>3</sub>- und Sole-Schockfroster von ENEX INDUSTRIAL sind für schnelle Kühl- und Gefrieranwendungen konzipiert, die eine gleichmäßige Luftverteilung im Kühlraum erfordern. Entwickelt für einen schnellen und homogenen Prozess, der zur Bildung kleiner Eiskristalle führt, wodurch die Nahrungszellen ihre organolektischen Eigenschaften behalten. Edelstahlrohre bieten Kompatibilität mit dem äußerst nachhaltigen Kältemittel R717 und maximalen Schutz in aggressiven Umgebungen.

### MERKMALE

- **Lamellenspule:** Hergestellt aus Edelstahlrohren AISI 304 mit 5/8 Zoll Ø quadratischer Geometrie und 7/8 Zoll Ø versetzter Geometrie sowie Aluminiumlamellen.
- **Ventilatoren:** Standardmäßig mit AC-Ventilatormotoren ausgestattet.  
Axiale Drehstrommotoren (380-480V III 50Hz)  
Konform mit ErP-Richtlinie Ø 630, 800, 910 mm
- **Gehäuse:** Vorlackiertes Aluminium, das auch unter extremen Umweltbedingungen einen hohen Korrosionsschutz bietet; Darüber hinaus erfüllt diese Hülle die strengsten Lebensmittelhygienestandards.
- **Isolierte Wanne:** standardmäßig mit Polyurethan zur Vermeidung von Kondenswasserbildung. Wanne komplett aus GFK (glasfaserverstärktem Polyester), einem leichten und widerstandsfähigen Material, steif, korrosionsbeständig und ein guter thermischer, akustischer und elektrischer Isolator.
- **Auslegungsdruck: PS=30bar PT=43bar**

### OPTIONEN

#### MATERIAL LAMELLEN

- AL-MG Lamellen
- Beschichtete Lamellen

#### GEHÄUSE

- Edelstahl

#### DEFROST

- Heißgasabtauung
- Heißgasabtauung in der Spule und elektrisch in der Wanne

- Elektrische Abtauung

- Wasser Abtauung
- Ringheizgebläse

#### WEITERE

- Hochdruckventilatoren für >200Pa (ESP)
- EC-Ventilatoren
- Impellerventilatoren
- Zentrifugalventilatoren
- Verstellbare Stützbeine

### ANWENDUNGEN



Lebensmittellager



Lebensmittelverarbeitung



Industrie