

# Toegang tot eenvoud

All Metal Technics V.O.F.  
Dwarsveld 2  
8375 ED Oldemarkt  
The Netherlands  
T +31 (0)561 - 45 12 02  
F +31 (0)561 - 45 17 27  
E info@amt-oldemarkt.nl  
I www.amt-oldemarkt.nl



**AMT**  
cryogeen

## Sauskoelers

Allerlei sauzen, soepen en jus terugkoelen.  
Sauskoelers van AMT doen dit snel, veilig en gezond.

### Geen toevoegingen

Deze bijzondere koelers 'mixin' vloeibare stikstof door het product heen. Alle voedingsmiddelen die na koeling vloeibaar blijven, zijn geschikt. De stikstof verdampt (verdwijnt) direct in het speciale afzuigstelsel. Er blijven dus geen sporen van stikstof achter. Smaak en geur veranderen niet! Dat is overigens logisch als u weet dat de lucht die u inademt al voor 80% uit stikstof bestaat.

### Veilig en snel

Met de sauskoeleer wordt jus bijvoorbeeld al binnen 45 minuten teruggekoeld naar 6°C. Alle typen zijn volledig tijd- en temperatuurgestuurd, en hierdoor veilig en gemakkelijk in gebruik. Onmisbaar in elke professionele en industriële keuken!

**Benieuwd? Bel of mail ons!**



### Specificatie Sauskoeler AMT-SK300

#### Uitvoeringen:

- Staande kolom met inrijdframe voor normbakken
- Uitgevoerd met afzuiging

#### Onder andere geschikt voor:

Jus, sauzen en soepen.  
Voor alle producten geldt dat deze vloeibaar moeten blijven bij 4°C.

#### Afmetingen:

Inhoud normbak:  
200 tot 500 liter  
LxBxH installatie:  
90 cm x 90 cm x 230 cm

#### Temperatuurrange:

90°C tot 4°C

#### Koelmedium:

Vloeibare stikstof

#### Elektrische aansluiting:

3x400VAC, 50Hz – 3x16A

#### Bediening:

Drukknopbediening

#### Veiligheid:

- Voorzien van CE-markering
- Uitgerust met temperatuurbe-waking
- Voorzien van noodstop

### Meer informatie

Meer weten over ons assortiment of over AMT? Neem contact met ons op. Vraag naar Floor Ruig (directeur) of Frank Preilipper (projectleider).

lid  
koninklijke  
**metaalunie**