

Schockfroster R 051 BA

Schockfroster von Friulinox mit hoher Leistungsfähigkeit aus hochwertigen CNS außen und innen gefertigt, großem 5" Touchscreen-Steuerung und mit digitaler Temperaturanzeige. In die einfach zu bedienende Steuereinheit können 300 Programme programmiert werden, somit ist eine hohe Flexibilität in der Schnellabkühlung und auch der Schockfrostung gegeben. Sie können dadurch das Gerät an Ihre Produkte oder Anforderungen anpassen und haben durch die Programmierung Ihrer Parameter immer die gleiche Qualität im Schnellabkühlungszyklus oder Schockfrostungszyklus. Ein weiterer Vorteil das Gerät kann sowohl für GN 1/1 Behälter oder EN Bleche mit den Maßen 600x 400 mm ohne zusätzliche Umrüstung aufnehmen. Das Gerät bietet auch die Möglichkeit der stetigen Temperaturüberwachung im Abkühlvorgang. Der Schnellabkühler / Schockfroster kann zusätzlich als Auftauschrank genutzt werden hierfür steht eigens ein Programm zur Verfügung. Weiterer Vorteil ist der beheizte Kerntemperaturfühler, womit die Ware und der Fühler nach der Entnahme des Fühlers aus dem Produkt nicht beschädigt wird. Mit Vorkühlfunktion kann das Gerät vor Produktbefüllung, heruntergekühlt werden wobei diese Funktion den späteren Abkühl-/Schockfrostungszyklus unterstützt. Nach dem Schnell oder Schockfrostungszyklus geht das Gerät automatisch in den Konservierungsmodus, somit ist gewährleistet, dass die Ware nach Beendigung des Programmes sicher gekühlt oder gefrostet bleibt.



Artikel-Nr.: 140057
GTIN: 4059395034455
UVP: 5.777,00 EUR *
* zzgl. USt.



Produktvorteile:

- Premiumgerät hergestellt in Italien
- Edelstahl Schnellabkühler und Schockfroster
- Temperaturbereich Schnellabkühlung +90°C bis +3°C
- Temperaturbereich Schockfrostung +90°C bis -18°C
- CNS 18/10 dreiseitig
- 5" Touchscreen-Steuerung, bedienerfreundlich
- 300 Programme programmierbar
- Auftaufunktion, Zeit geregelt
- Digitale Temperaturanzeige
- HACCP fähig
- Schnellabkühlzyklus "Soft" bis "Hard"
- Kerntemperaturfühler, beheizt und herausnehmbar
- Automatischer Wechsel in den Konservierungsmodus
- Innenraum mit abgerundeten Ecken
- Hygieneausführung
- Rostabstand 70 mm
- Verdampfer beschichtet
- Selbstschließende Tür, mit Arretierung bei 100° Öffnungswinkel
- Eingelassene und ergonomisch geformte Griffleiste
- Türrahmenheizung
- Türanschlag rechts, Türanschlag links auf Anfrage
- Leicht wechselbare Magnetsteckdichtung
- Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe aus CNS

Technische Daten:

| | |
|---------------------------|---------------|
| Geräteart | Schockfroster |
| Abmessungen außen: | |
| Breite | 790 mm |
| Tiefe | 820 mm |
| Höhe | 900 mm |

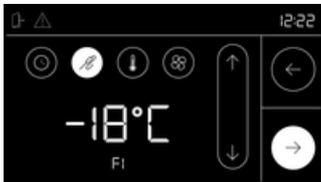
Abmessungen innen:

| | |
|--------|--------|
| Breite | 670 mm |
| Tiefe | 430 mm |
| Höhe | 400 mm |

| | |
|------------------------|---|
| Aufstellart | Standgerät |
| Öffnungssystem | Volltür |
| Temperaturbereich von | +90 °C |
| Temperaturbereich bis | -18 °C |
| Anzahl der Türen | 1 |
| Türanschlag | Rechts |
| Bestückung | GN 1/1 |
| Bestückungsmöglichkeit | 5 x GN 1/1 oder 600x400 Bleche |
| Aussenmaterial | CNS 3seitig |
| Innenmaterial | CNS |
| Anschlusswert Elektro | 0,797 kW |
| Spannung | 230 Volt |
| Bruttogewicht | 150 kg |
| Serienzubehör | Rostaufnahmegestell für 5 Stück GN 1/1 oder EN 600x400 mm |
| SWS | Ja |
| Kühlung | Umluft |
| Tauwasserverdunstung | Ja |
| Abtauung | Manuell |
| Abkühlleistung | 30 kg |
| Schockfroastleistung | 20 kg |
| Wandstärke Isolierung | 60 mm |
| Kälteleistung | 814 W bei -25°C Verdampfer Temperatur |
| Kältemittel | R 452a (Opteon™ XP-44)/GWP 2141 |
| Kältemittelmenge | 1300 g |

Energiedaten

| | |
|-----------------------------------|---|
| Energieverbrauch Schnellabkühlung | 0,0652 kWh je KG Lebensmittel nach EN 17032 |
| Energieverbrauch Schockfrostung | 0,2233 kWh je KG Lebensmittel nach EN 17032 |
| Klimaklasse | 5 (+40 °C UT und 40 % RF) |

Weitere Ansichten**Sonderzubehör gegen Mehrpreis:**

Kupfercutter - Der kleine Helfer zur Folientfernung

GTIN: 4059395031409

Preis: 19,00 EUR *

* zzgl. USt.

Artikel-Nr.: 92900600

Für Druckfehler keine Haftung.

KBS Gastrotechnik GmbH | Schoßbergstraße 26 | 65201 Wiesbaden | Tel.: +49 611 44787-150 | www.kbs-gastrotechnik.de