

Schnellabkühler Schockfroster SF 3

Um den wachsenden Hygieneanforderungen nachzukommen, ist die SF-Serie ein gutes Einsteiger Produkt. Mit diesem Gerät können gekochte und rohe Speisen abgekühlt und tiefgekühlt werden. Die einfach zu bedienende Touch Screen-Steuerung und die automatische Aufbewahrungsfunktion am Ende des Arbeitszyklus, machen aus der SF-Serie eine vielseitige und zuverlässige Schnellabkühler und Schockfroster Serie im Einsteigerbereich für Gastronomie und Gewerbe.



Artikel-Nr.: 60621003
GTIN: 4059395029864

Produktvorteile:

- Schnellabkühler und Schockfroster
- Edelstahl 3-seitig
- Türrahmenheizung
- Touch Screen-Steuerung
- Kerntemperaturfühler
- Schnellabkühlzyklus +90 °C bis +3 °C
- Schockfrosterzyklus +90 °C bis -18 °C
- Kerntemperatur -18 °C
- Automatischer Wechsel in den Konservierungsmodus
- 35 mm Isolierung
- Hygieneausführung
- Innenraum mit gerundeten Ecken
- Aufgesetzter Edelstahlgriff
- Türanschlag links, nicht wechselbar
- Leicht wechselbare Magnetsteckdichtung
- Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe

Technische Daten:

Geräteart	Schockfroster
Preisgruppe	B
Abmessungen außen:	
Breite	570 mm
Tiefe	700 mm
Höhe	515 mm
Aufstellart	Standgerät
Öffnungssystem	Volltür
Temperaturbereich von	90 °C
Temperaturbereich bis	-18 °C
Anzahl der Türen	1
Türanschlag	Links
Bestückungsmöglichkeit	3 GN 1/1 Längseinschub
Steuerung	Elektronisch
Außenmaterial	Edelstahl
Innenmaterial	Edelstahl
Anschlusswert Elektro	0,59 kW
Spannung	230 Volt
Bruttogewicht	55 kg
Serienzubehör	Aufnahme für 3 Stück GN 1/1
Kühlung	Umluft
Tauwasserverdunstung	Ja
Abtauung	Manuell
Abkühlleistung	6 kg

Schockfrostleistung	4 kg
Wandstärke Isolierung	35 mm
Kälteleistung	490 W
Kältemittel	R 452a (Opteon™ XP-44)/GWP 2141
Kältemittelmenge	550 g

Energiedaten

Energieverbrauch Schnellabkühlung	0,08 kWh je KG Lebensmittel nach EN 17032
Energieverbrauch Schockfrostung	0,32 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 Folienentfernung

GTIN: 4059395031409

Artikel-Nr.: 92900600

Für Druckfehler keine Haftung.

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