

## Schnellabkühler Schockfroster SF 5

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.: 60621005  
GTIN: 4059395029871

### Produktvorteile:

- Schnellabkühler und Schockfroster
- Edelstahl 3-seitig
- Türrahmenheizung
- Touch Screen-Steuerung
- Kerntemperaturfühler
- Für 5 x GN 1/1 oder 600 x 400 mm Bleche
- Schnellabkühlzyklus +90 °C bis +3 °C
- Schockfrostartzyklus +90 °C bis -18 °C
- Kerntemperatur -18 °C
- Automatischer Wechsel in den Konservierungsmodus
- 60 mm Energiespar-Isolierung
- Hygieneausführung
- Innenraum mit gerundeten Ecken
- Eingelassene und ergonomisch geformte Griffleiste
- Türanschlag mittels Kit (optional) wechselbar
- Leicht wechselbare Magnetsteckdichtung
- Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe von 125 mm bis max. 200 mm

### Technische Daten:

<b>Geräteart</b>	Schockfroster
<b>Preisgruppe</b>	B
<b>Abmessungen außen:</b>	
<b>Breite</b>	790 mm
<b>Tiefe</b>	700 mm
<b>Höhe</b>	850 mm
<b>Aufstellart</b>	Standgerät
<b>Öffnungssystem</b>	Volltür
<b>Temperaturbereich von</b>	90 °C
<b>Temperaturbereich bis</b>	-18 °C
<b>Anzahl der Türen</b>	1
<b>Türanschlag</b>	Rechts
<b>Bestückungsmöglichkeit</b>	5 GN 1/1 oder 600x400 mm Bleche
<b>Steuerung</b>	Elektronisch
<b>Aussenmaterial</b>	Edelstahl
<b>Innenmaterial</b>	Edelstahl
<b>Anschlusswert Elektro</b>	1,1 kW
<b>Spannung</b>	230 Volt
<b>Bruttogewicht</b>	105 kg
<b>Serienzubehör</b>	Rostaufnahmegestell für 5 Stück GN 1/1 max Tiefe 65 mm
<b>Kühlung</b>	Umluft
<b>Tauwasserverdunstung</b>	Ja
<b>Abtauung</b>	Manuell
<b>Abkühlleistung</b>	16 kg
<b>Schockfrostartleistung</b>	9 kg

<b>Wandstärke Isolierung</b>	60 mm
<b>Kälteleistung</b>	0,65 W
<b>Kältemittel</b>	R 452a (Opteon™ XP-44)/GWP 2141
<b>Kältemittelmenge</b>	600 g

## Energiedaten

<b>Energieverbrauch Schnellabkühlung</b>	0,09 kWh je KG Lebensmittel nach EN 17032
<b>Energieverbrauch Schockfrostung</b>	0,6 kWh je KG Lebensmittel nach EN 17032
<b>Klimaklasse</b>	5 (+40 °C UT und 40 % RF)

## Weitere Ansichten



## Sonderzubehör gegen Mehrpreis:

---

**Rollensatz für Schnellabkühler / Schockfroster OSF 8 bis OSF 10**

**Rollensatz für Schnellabkühler / Schockfroster OSF 8 bis OSF 10**

GTIN: 4059395029925

**Artikel-Nr.: 828985**

---

**Kit für Türumschlag für Schnellabkühler / Schockfroster OSF 5 bis OSF 10**

**Rollensatz für Schnellabkühler / Schockfroster OSF 5 bis OSF 10**

GTIN: 4059395029932

**Artikel-Nr.: 828987**

---

**Kupfercutter - Der kleine Helfer zur Folientfernung**

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](http://www.kbs-gastrotechnik.de)