

SCHNELLKÜHLER / SCHOCKFROSTER SKF 10 GN 1/1 PLUS

eigengekühlt, für bis zu 10 GN-Behälter 1/1-65

oder 10 GN-Bleche / -Roste 1/1 oder EN-Bleche 600 x 400 mm

Artikel-Nr.: 433000104

Listenpreis:

14.175,00 € *

*zzgl. Ust. zzgl. Versandkosten

NordCap®

PROFESSIONELL KÜHLEN



Beschreibung

- Multifunktionsgerät, eigengekühlt (Stecker ist nicht im Lieferumfang enthalten)
- für die Aufnahme bis zu 10 GN-Behälter 1/1-65 oder 10 GN-Bleche / -Roste 1/1 oder EN-Bleche 600 x 400 mm (mit Sonderzubehör maximal 20 Bleche möglich)
- zum Schnellkühlen, Schockfrostern, Auftauen, Gären bzw. Gärunterbrechen und Niedertemperaturgären (Gärfunktion erfordert Sonderzubehör: Feuchtigkeitsgenerator)
- außen und innen CNS 1.4301 (Monostruktur)
- Kapazität Schnellkühlen (+90°C auf +3°C): 43 kg Ware / Zyklus
- Kapazität Schockfrostern (+90°C auf -18°C): 30 kg Ware / Zyklus
- Die Schnellkühlung beginnt unmittelbar nach dem Einbringen der bis zu +90 °C heißen Produkte.
- intuitive Steuerung mit 7 Zoll-Display
- Schnellkühlen / Schockfrostern: 3 verschiedene Modi: manuelle Zeiteingabe, Timer-Funktion mit voreingestellten Zyklen, Kaskadenzyklus (erlaubt bei Nutzung von mehreren Kerntemperaturfühlern die Festlegung von unterschiedlichen Kerntemperaturen für verschiedene Produkte während eines Zyklus) und Quick-Start-Funktion für favorisierten Modus, spezieller Zyklus zum Abtöten von Keimen bei rohem Fisch
- Niedertemperaturgären / Auftauen / Gären / Gärunterbrechung: verschiedene voreingestellten Zyklen und Programme, Warmhaltefunktion
- USB-Schnittstelle zum Auslesen aller HACCP-relevanter Daten
- integrierter Ozongenerator für perfekte Desinfektion des Innenraums
- Energiesparisolierung
- Tür mit Rahmenheizung, Türanschlag links, leicht wechselbare Magnetdichtung(en)
- zeit- oder kerntemperaturgesteuerte Abkühlprogramme
- elektrische Abtauung, manuelle Tauwasserentleerung
- Innenraum mit abgerundeten Kanten für eine leichte Reinigung



- Gestell mit Auflageschienen zur Aufnahme von GN-Behältern / -Blechen / -Rosten 1/1
oder EN-Blechen / -Rosten 600 x 400 mm
- serienmäßig mit beheiztem 3-Sensor-Kerntemperaturfühler
- serienmäßig mit 4 höhenverstellbaren Füßen

Hinweis:

Es ist ein bauseitiger Trinkwasseranschluss erforderlich (1 Stück 1" Wasserschlauch im Lieferumfang enthalten).

Informationen

Artikelnummer: 433000104

Verkleidung außen: CNS 1.4301

Verkleidung innen: CNS 1.4301

Aufnahme (wahlweise): 10 x GN-Behälter 1/1 - 65 mm Höhe
mit Sonderzubehör bis zu 20 x GN-Roste 1/1 oder EN-Bleche 600 x 400 mm

Bruttogewicht: 195 kg

Nettogewicht: 177 kg

Temperaturbereich: Schnellkühlen bei +90 bis +3 °C bei 38 °C UT und 60 %
RF, Schockfrost bei +90 bis -18 °C bei 38 °C UT und 60 % RF

Klimaklasse: 4 (+30 °C UT und 55 % RF)

Einbringtemperatur: bis +90 °C

Arbeitstemperatur: +85 bis -40 °C

Produktionsschritt: Lagern

Zubereiten

Abmessungen

Breite außen: 750

Tiefe außen: 863

Höhe außen: 1554

Breite innen: 646

Tiefe innen: 422

Höhe innen: 806

Tiefe bei geöffn. Tür: 1505

Breite Verpackung: 800

Tiefe Verpackung: 890

Höhe Verpackung: 1724

Technik

Kältemittel: R-452A

Kälteleistung: 3360 W / VT -10 °C

Anschlusswert: Kühlen: 2450 W / 400 V

Garen: 2220 W / 400 V

Anschlusswert Elektro: 3 / 50 Hz / 400 V

Steuerung: digital

Leistung: 45 kg Ware / Zyklus (Schnellkühlen)

34 kg Ware / Zyklus (Schockfrostten)