

# SCHNELLKÜHLER / SCHOCKFROSTER SKF 15 GN 1/1 PLUS

eigengekühlt, für bis zu 15 GN-Behälter 1/1-65 oder 15 GN-Bleche / -Roste 1/1 oder EN-Bleche 600 x 400 mm Artikel-Nr.: 433000106 Listenpreis:

20.629,00 € \*

\*zzgl. Ust. zzgl. Versandkosten





# **Beschreibung**

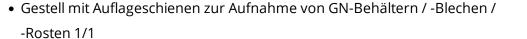
- Multifunktionsgerät, eigengekühlt (Stecker ist nicht im Lieferumfang enthalten)
- für die Aufnahme bis zu 15 GN-Behälter 1/1-65 oder 15 GN-Bleche / -Roste 1/1 oder EN-Bleche 600 x 400 mm (mit Sonderzubehör maximal 30 Bleche möglich)
- zum Schnellkühlen, Schockfrosten, Auftauen, Gären bzw. Gärunterbrechen und Niedertemperaturgaren (Gärfunktion erfordert Sonderzubehör: Feuchtigkeitsgenerator)
- außen und innen CNS 1.4301 (Monostruktur)
- Kapazität Schnellkühlen (+90°C auf +3°C): 63 kg Ware / Zyklus
- Kapazität Schockfrosten (+90°C auf -18°C): 47 kg Ware / Zyklus
- Die Schnellkühlung beginnt unmittelbar nach dem Einbringen der bis zu +90
   °C heißen Produkte.
- intuitive Steuerung mit 7 Zoll-Display
- Schnellkühlen / Schockfrosten: 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
- Niedertemperaturgaren / 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











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: 433000106

Verkleidung außen: CNS 1.4301 Verkleidung innen: CNS 1.4301

Aufnahme (wahlweise): 15 x GN-Behälter 1/1 - 65 mm Höhe

mit Sonderzubehör bis zu 30 x GN-Roste 1/1 oder EN-Bleche 600 x 400 mm

Bruttogewicht: 250 kg Nettogewicht: 230 kg

Temperaturbereich: Schnellkühlen bei +90 bis +3 °C bei 38 °C UT und 60 %

RF,Schockfrosten 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: 2004 Breite innen: 646 Tiefe innen: 422 Höhe innen: 1206

Tiefe bei geöffn. Tür: 1505 Breite Verpackung: 800 Tiefe Verpackung: 890 Höhe Verpackung: 2174

# **Technik**

Kältemittel: R-452A

Kälteleistung: 7100 W / VT -10 °C

Anschlusswert: Kühlen: 4900 W / 400 V

Garen: 3540 W / 400 V

Anschlusswert Elektro: 3 / 50 Hz / 400 V

Steuerung: digital

Leistung: 68 kg Ware / Zyklus (Schnellkühlen)

52 kg Ware / Zyklus (Schockfrosten)