

## Schockfroster R 121 SA

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. Der Schockfroster 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 der Vorkühlfunktion kann der Schockfroster vor Produktbefüllung, heruntergekühlt werden. Durch diese Funktion wird der spätere 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.: 140125  
GTIN: 4059395034479  
UVP: 12.094,00 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 73 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:

<b>Geräteart</b>	Schockfroster
<b>Produktgruppe</b>	C
<b>Abmessungen außen:</b>	
<b>Breite</b>	790 mm
<b>Tiefe</b>	870 mm
<b>Höhe</b>	1810 mm
<b>Abmessungen innen:</b>	
<b>Breite</b>	670 mm
<b>Tiefe</b>	450 mm
<b>Höhe</b>	930 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>Bestückung</b>	GN 1/1
<b>Bestückungsmöglichkeit</b>	12 x GN 1/1 oder 600x400 Bleche
<b>Aussenmaterial</b>	CNS 3seitig
<b>Innenmaterial</b>	CNS
<b>Anschlußart</b>	Anschlussfertig (400V)
<b>Anschlusswert Elektro</b>	2,506 kW
<b>Spannung</b>	400 Volt
<b>Bruttogewicht</b>	230 kg
<b>Serienzubehör</b>	Rostaufnahmegestell für 12 Stück GN 1/1 oder EN 600x400 mm Bleche
<b>SWS</b>	Ja
<b>Kühlung</b>	Umluft
<b>Tauwasserverdunstung</b>	Ja
<b>Abtauung</b>	Manuell
<b>Abkühlleistung</b>	65 kg
<b>Schockfroastleistung</b>	45 kg
<b>Wandstärke Isolierung</b>	60 mm
<b>Kälteleistung</b>	2274 W bei -25° C Verdampfer Temperatur
<b>Kältemittel</b>	R 290 (Propan)/GWP 3
<b>Kältemittelmenge</b>	1600 g

## Energiedaten

<b>Energieverbrauch Schnellabkühlung</b>	0,073 kWh je KG Lebensmittel nach EN 17032
<b>Energieverbrauch Schockfrostung</b>	0,232 kWh je KG Lebensmittel nach EN 17032
<b>Klimaklasse</b>	5 (+40 °C UT und 40 % RF)

## Weitere Ansichten



## Sonderzubehör gegen Mehrpreis:

Kupfercutter - Der kleine Helfer zur Folienentfernung

GTIN: 4059395031409

Preis: 19,00 EUR \*

\* zzgl. USt.

Artikel-Nr.: 92900600

---

Direkt zum Produkt



Direkt zu den technischen  
Dokumenten



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)