

Schockfroster BF 08

Schnellabkühler und Schockfroster in einem Gerät. Geeignet für die Aufnahme von GN 1/1 Rosten oder Blechen. Quereinschub, Rostabstand 65 mm. Gerundete Ecken im Boden sowie in der Rückwand sorgen für eine optimale Reinigung und Hygiene. Tür mit durchgehender Griffleiste und Magnetdichtung, ohne Werkzeug wechselbar, Tür ab 100° Öffnungswinkel arretiert, darunter selbstschließend. Bei Öffnung der Tür werden die Lüfter mittels Magnetschalter abgeschaltet und laufen nach dem Schließen der Tür wieder an. Bedienerfreundliche Steuerung mittels Drucktasten, bis zu 99 Programme speicherbar. Durch die große Programmauswahl kann für jedes Produkt der optimale Schnellabkühlzyklus, von Soft bis Hard, angewendet werden. Der serienmäßige Kerntemperaturfühler kann nach dem Produktionsende beheizt werden, so dass dieser schnell, einfach und ohne Schädigung des Produktes aus der gefrorenen Ware herausgezogen werden kann. Nach dem Produktionszyklus wechselt das Gerät automatisch in den Konservierungsmodus. Füße aus CNS, höhenverstellbar.



Artikel-Nr.: 140008
GTIN: 4059395034448



Produktvorteile:

- 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
- Microprozessorsteuerung
- Schnellabkühlzyklus "Soft" bis "Hard"
- Kerntemperaturfühler, beheizt und herausnehmbar
- Kerntemperatur -18°C
- Automatischer Wechsel in den Konservierungsmodus
- Digitale Temperaturanzeige
- Bedienerfreundliche Steuerung mittels Drucktasten
- 99 Programme programmierbar
- Innenraum mit abgerundeten Ecken
- Hygieneausführung
- Rostabstand 65 mm
- Selbstschließende Tür, mit Arretierung bei 100° Öffnungswinkel
- Eingelassene und ergonomisch geformte Griffleiste
- Türrahmenheizung
- Türanschlag rechts, Türanschlag links auf Anfrage
- Leicht wechselbare Magnetsteckdichtung
- Höhenverstellbare Ausgleichsfüße aus CNS

Technische Daten:

Abmessungen außen:

Breite	790 mm
Tiefe	800 mm
Höhe	1320 mm

Abmessungen innen:

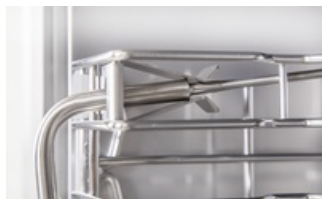
Breite	670 mm
--------	--------

Tiefe	460 mm
Höhe	630 mm
Aufstellart	Standgerät
Öffnungssystem	Volltür
Temperaturbereich von	+90 °C
Temperaturbereich bis	-18 °C
Anzahl der Türen	1
Türanschlag	Rechts
Bestückungsmöglichkeit	8 x GN1/1 oder 600x400
Aussenmaterial	CNS
Innenmaterial	CNS
Anschlusswert Elektro	2,0 kW
Spannung	230 Volt
Bruttogewicht	160 kg
Serienzubehör	Rostträger für 8 Stück GN 1/1, Kerntemperaturfühler
SWS	Ja
Kühlung	Umluft
Tauwasserverdunstung	Ja
Abtauung	Manuell
Abkühlleistung	25 kg
Schockfroastleistung	16 kg
Aggregat	Luftgekühlt
Wandstärke Isolierung	60 mm
Kälteleistung	1300 W bei -25°C Verdampfertemperatur
Kältemittel	R 290 (Propan)/GWP 3
Kältemittelmenge	100 g

Energiedaten

Energieverbrauch Schnellabkühlung	0,0803 kWh je KG Lebensmittel nach EN 17032
Energieverbrauch Schockfrostung	0,2673 kWh je KG Lebensmittel nach EN 17032
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % 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