

Schnellabkühler Schockfroster SF 8

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.: 60621008
GTIN: 4059395029888

Produktvorteile:

- Schnellabkühler und Schockfroster
- Edelstahl 3 seitig
- Türrahmenheizung
- Touch Screen-Steuerung
- Kerntemperaturfühler
- Für 8 x GN 1/1 oder 600 x 400 mm Bleche
- Schnellabkühlzyklus +90°C bis +3°C
- Schockfrosterzyklus +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:

Abmessungen außen:

Breite	790 mm
Tiefe	806 mm
Höhe	1290 mm

Aufstellart	Standgerät
Öffnungssystem	Volltür
Temperaturbereich von	+90 °C
Temperaturbereich bis	-18 °C
Anzahl der Türen	1
Türanschlag	Rechts
Bestückungsmöglichkeit	8 GN 1/1 oder 600x400 Bleche
Touchscreen	Ja
Kerntemperaturfühler	Ja

Steuerung	Elektronisch
Außenmaterial	Edelstahl
Innenmaterial	Edelstahl
Anschlusswert Elektro	2,0 kW
Spannung	230 Volt
Bruttogewicht	150 kg
Serienzubehör	Rostaufnahmegestell für 8 Stück GN 1/1 max Tiefe 65 mm
Kühlung	Umluft
Tauwasserverdunstung	Ja
Abtauung	Manuell
Abkühlleistung	22 kg
Schockfroastleistung	14 kg
Aggregat	Luftgekühlt
Wandstärke Isolierung	60 mm
Kälteleistung	1,3 W
Kältemittel	R 452a (Opteon™ XP-44)/GWP 2141
Kältemittelmenge	1100 g

Energiedaten

Energieverbrauch Schnellabkühlung	0,04 kWh je KG Lebensmittel nach EN 17032
Energieverbrauch Schockfrostung	0,16 kWh je KG Lebensmittel nach EN 17032
Klimaklasse	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 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