

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: 4059395052336



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 Ausgleichsfüße aus CNS

Technische Daten:

Geräteart	Schockfroster
Produktgruppe	C
Abmessungen außen:	
Breite	790 mm
Tiefe	870 mm
Höhe	1810 mm
Abmessungen innen:	
Breite	670 mm
Tiefe	450 mm
Höhe	930 mm
Aufstellart	Standgerät
Öffnungssystem	Volltür
Temperaturbereich von	90 °C
Temperaturbereich bis	-18 °C
Anzahl der Türen	1
Türanschlag	Rechts
Bestückung	GN 1/1
Bestückungsmöglichkeit	12 x GN 1/1 oder 600x400 Bleche
Aussenmaterial	CNS 3seitig
Innenmaterial	CNS
Anschlußart	Anschlussfertig (400V)
Anschlusswert Elektro	2,506 kW
Spannung	400 Volt
Bruttogewicht	230 kg
Serienzubehör	Rostaufnahmegestell für 12 Stück GN 1/1 oder EN 600x400 mm Bleche
SWS	Ja
Kühlung	Umluft
Tauwasserverdunstung	Ja
Abtauung	Manuell
Abkühlleistung	65 kg
Schockfroastleistung	45 kg
Wandstärke Isolierung	60 mm
Kälteleistung	2274 W bei -25° C Verdampfer Temperatur
Kältemittel	R 290 (Propan)/GWP 3
Kältemittelmenge	1600 g

Energiedaten

Energieverbrauch Schnellabkühlung	0,073 kWh je KG Lebensmittel nach EN 17032
Energieverbrauch Schockfrostung	0,232 kWh je KG Lebensmittel nach EN 17032
Klimaklasse	5 (+40 °C UT und 40 % RF)
Garantie	24 Monate Vollgarantie Ausnahme Geräte auf Inseln und Bergstationen. Im Exportgeschäft gewährt KBS Gastrotechnik eine 12 monatige Materialgarantie.

Weitere Ansichten



Sonderzubehör gegen Mehrpreis:

Kupfercutter - Der kleine Helfer zur Folienentfernung

GTIN: 4059395031409

Artikel-Nr.: 92900600

Direkt zum Produkt



Direkt zu den technischen
Dokumenten



Unsere Produkte werden ständig weiterentwickelt. Daher können Abbildungen und technische Angaben im Einzelfall abweichen. Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

KBS Gastrotechnik GmbH | Schoßbergstraße 26 | 65201 Wiesbaden | Tel.: +49 611 44787-150 | www.kbs-gastrotechnik.de