

Schockfroster BF 051

Der Schockfroster von Friulinox ist für den Einsatz in der Großküche, Gastronomie und Bäckerei konzipiert worden. Die einfach zu bedienende Steuereinheit mit digitaler Anzeige und bedienerfreundlicher Steuerung über Drucktasten verfügt über 99 programmierbare Programme. Über die Steuerung ist eine stetige Temperaturüberwachung im Abkühlvorgang durch den korrekt platzierten Kerntemperaturfühler oder mit dem hinterlegten Zeitprogramm möglich. Nach Beendigung des Schockfrost- oder Schnellabkühlzyklus wechselt der Schockfroster automatisch in den Konservierungsmodus. Hierdurch wird eine permanente Überwachung des Zyklusverlaufes nicht benötigt. Der Innenraum in Hygieneausführung verfügt über abgerundete Ecken. Durch den eingebauten Fettfilter wird bei einer regelmäßigen Reinigung eine Verschmutzung des Kondensators minimiert. Werkseitig wird der Schnellabkühler und Schockfroster mit einem Türanschlag in rechts ausgeliefert. Selbstverständlich ist es gegen Mehrpreis auch möglich den Türanschlag werkseitig auf links zu verändern.



Artikel-Nr.: 140009
GTIN: 4059395039108

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"
- Kerntemperatur -18 °C
- Kerntemperaturfühler
- Automatischer Wechsel in den Konservierungsmodus
- Digitale Temperaturanzeige
- Bedienerfreundliche Steuerung mittels Drucktasten
- 99 Programme programmierbar
- Innenraum mit abgerundeten Ecken
- Hygieneausführung
- Rostabstand 70 mm
- Selbstschließende Tür, mit Arretierung bei 100° Öffnungswinkel
- Eingelassene und ergonomisch geformte Griffleiste
- Türrahmenheizung
- Beschichteter Verdampfer
- Türanschlag rechts, Türanschlag links auf Anfrage
- Leicht wechselbare Magnetsteckdichtung
- Höhenverstellbare Ausgleichsfüße aus CNS

Technische Daten:

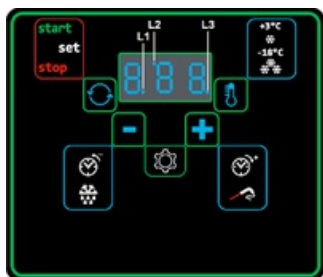
Geräteart	Schockfroster
Abmessungen außen:	
Breite	790 mm
Tiefe	820 mm
Höhe	900 mm
Abmessungen innen:	
Breite	670 mm
Tiefe	430 mm
Höhe	400 mm

Aufstellart	Standgerät
Öffnungssystem	Volltür
Temperaturbereich von	+90 °C
Temperaturbereich bis	-18 °C
Anzahl der Türen	1
Kapazität der Türen	GN 1/1
Türanschlag	Rechts
Bestückung	Bleche/Roste
Bestückungsmöglichkeit	5 x GN1/1 oder 600x400
Aussenmaterial	CNS
Innenmaterial	CNS
Anschlusswert Elektro	0,675 kW
Spannung	230 Volt
Bruttogewicht	110 kg
Serienzubehör	Rostträger für 5 Stück GN 1/1, Kerntemperaturfühler
Kühlung	Umluft
Tauwasserverdunstung	Ja
Abtauung	Manuell
Abkühlleistung	25 kg
Schockfroastleistung	15 kg
Wandstärke Isolierung	60 mm
Kälteleistung	814 W bei -25° C Verdampfertemperatur
Kältemittel	R 290 (Propan)/GWP 3

Energiedaten

Energieverbrauch Schnellabkühlung	0,07 kWh je KG Lebensmittel nach EN 17032
Energieverbrauch Schockfrostung	0,50 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