

SF 3 Schnellabkühler Schockfroster 3x GN 1/1

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.: 60621004
GTIN: 4059395056730

Produktvorteile:

- Schnellabkühler und Schockfroster
- Edelstahl 3-seitig
- Türrahmenheizung
- Touch Screen-Steuerung
- Schnellabkühlzyklus +90 °C bis +3 °C
- Schockfrosterzyklus +90 °C bis -18 °C
- Kerntemperatur -18 °C
- Automatischer Wechsel in den Konservierungsmodus
- 35 mm Isolierung
- Hygieneausführung
- Innenraum mit gerundeten Ecken
- Aufgesetzter Edelstahlgriff
- Türanschlag links, nicht wechselbar
- Leicht wechselbare Magnetsteckdichtung
- Höhenverstellbare Ausgleichsfüße

Technische Daten:

Geräteart	Schnellabkühler, Schockfroster
Produktgruppe	B
Abmessungen außen:	
Breite	590 mm
Tiefe	700 mm
Höhe	520 mm
Aufstellart	Standgerät
Öffnungssystem	Volltür
Temperaturbereich von	90 °C
Temperaturbereich bis	-18 °C
Anzahl der Türen	1
Türanschlag	Links
Bestückungsmöglichkeit	3 GN 1/1 Längseinschub
Steuerung	Elektronisch
Außenmaterial	Edelstahl
Innenmaterial	Edelstahl
Anschlußart	Steckerfertig (230V)
Anschlusswert Elektro	0,41 kW
Spannung	230 Volt
Bruttogewicht	55 kg
Serienzubehör	Aufnahme für 3 Stück GN 1/1
Kühlung	Umluft
Tauwasserverdunstung	Ja
Abtauung	Manuell
Abkühlleistung	8 kg

Schockfroastleistung	4 kg
Wandstärke Isolierung	35 mm
Kälteleistung	565 W
Kältemittel	R 290 (Propan)/GWP 3

Energiedaten

Energieverbrauch Schnellabkühlung	0,08 kWh je KG Lebensmittel nach EN 17032
Energieverbrauch Schockfroistung	0,28 kWh je KG Lebensmittel nach EN 17032
Klimaklasse	5 (+40 °C UT und 40 % RF)

Weitere Ansichten



Sonderzubehör gegen Mehrpreis:

Kupfercutter - Der kleine Helfer zur Folienentfernung

GTIN: 4059395031409

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