

Schockfroster BF 05

Der Schockfroster von Friulinox ist dank seiner kompakten Maße und seiner speziellen Tiefe von 70cm ideal für den Einsatz in der Großküche und Gastronomie konzipiert worden. Die Höhe von 85cm bietet außerdem die Möglichkeit auf den Schockfroster einen Heißluft-Backofen zu stellen, wobei die HACCP-Vorschriften für das Konzept Cook&Chill optimal umgesetzt werden. Durch die Kombination verringern sich die Transportwege und das zu kühlende Produkt kann direkt vom Backofen in den darunter stehenden Schockfroster verbracht werden. Die einfach zu bedienende Steuereinheit, bietet hierbei die Möglichkeit der stetigen Temperaturüberwachung im Abkühlvorgang durch den korrekt platzierten Kerntemperaturfühler oder mit dem hinterlegten Zeitprogramm.



Artikel-Nr.: 140005
GTIN: 4059395034431



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 AusgleichsfüÙe aus CNS

Technische Daten:

Abmessungen außen:

Breite	790 mm
Tiefe	700 mm
Höhe	850 mm

Abmessungen innen:

Breite	670 mm
Tiefe	410 mm
Höhe	380 mm

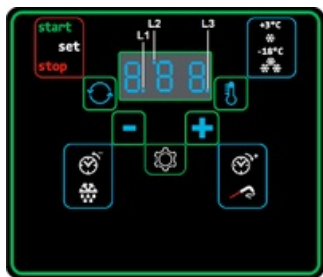
Aufstellart	Standgerät
Öffnungssystem	Volltür
Temperaturbereich von	+90 °C
Temperaturbereich bis	-18 °C

Anzahl der Türen	1
Türanschlag	Rechts
Bestückungsmöglichkeit	5 x GN1/1 oder 600x400
Aussenmaterial	CNS
Innenmaterial	CNS
Anschlusswert Elektro	1,0 kW
Spannung	230 Volt
Bruttogewicht	119 kg
Serienzubehör	Rostträger für 5 Stück GN 1/1, Kerntemperaturfühler
SWS	Ja
Kühlung	Umluft
Tauwasserverdunstung	Ja
Abtauung	Manuell
Abkühlleistung	10 kg
Schockfroastleistung	8 kg
Aggregat	Luftgekühlt
Wandstärke Isolierung	60 mm
Kälteleistung	690 W bei -25°C Verdampfer Temperatur
Kältemittel	R 290 (Propan)/GWP 3 Gemisch R 1150
Kältemittelmenge	100 g

Energiedaten

Energieverbrauch Schnellabkühlung	0,0814 kWh je KG Lebensmittel nach EN 17032
Energieverbrauch Schockfrostung	0,2640 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