



Adresse:
Bayernstraße 31
5071 Wals-Siezenheim
Österreich

Kontakt:
Telefon: +43 662 85 67 77
Fax: +43 662 85 67 77 -
311
E-Mail:
info@backenundgaren.com

Rechtliches:
Gerichtsstand: Salzburg
USt-ID-Nr.: ATU68088099
Steuernummer: 93 158
8420
IBAN: AT14 3429 0000
06214423

BACKEN & GAREN.
Übersicht
TECHNIK & SERVICE.

Schnellkühler / Schockfroster SF 100/70- LW CRIO CHILL



Produktnummer: NOR.402729257

Erstellt am 02.05.2024

Dieses Dokument stellt ein provisorisches Angebot dar, welches ab Erstellungsdatum 1 Woche lang gültig ist. Zwischenzeitliche Preisänderungen vorbehalten. Es gelten immer die aktuellen Preise im Online-Shop.

* Alle Preise exkl. gesetzl. Mehrwertsteuer zzgl. Versandkosten und ggf. Nachnahmegebühren, wenn nicht anders angegeben.



BACKEN & GAREN.
TECHNIK & SERVICE.

Adresse:
Bayernstraße 31
5071 Wals-Siezenheim
Österreich

Kontakt:
Telefon: +43 662 85 67 77
Fax: +43 662 85 67 77 -
311
E-Mail:
info@backenundgaren.com

Rechtliches:
Gerichtsstand: Salzburg
USt-ID-Nr.: ATU68088099
Steuernummer: 93 158
8420
IBAN: AT14 3429 0000
06214423



Beschreibung

für bis zu 10 GN-Behälter 2/1 oder EN 600 x 400 mm

- Schnellkühler / Schockfroster, eigengekühlt (Stecker ist nicht im Lieferumfang enthalten)
- Kombigerät: Schockfrostern von +90 °C auf -18 °C oder Schnellkühlen von +90 °C auf +3 °C
- außen Sichtseiten CNS 1.4301, innen CNS 1.4301
- Längseinschub (LW)

Erstellt am 02.05.2024

Dieses Dokument stellt ein provisorisches Angebot dar, welches ab Erstellungsdatum 1 Woche lang gültig ist. Zwischenzeitliche Preisänderungen vorbehalten. Es gelten immer die aktuellen Preise im Online-Shop.

* Alle Preise exkl. gesetzl. Mehrwertsteuer zzgl. Versandkosten und ggf. Nachnahmegebühren, wenn nicht anders angegeben.



Adresse:
Bayernstraße 31
5071 Wals-Siezenheim
Österreich

Kontakt:
Telefon: +43 662 85 67 77
Fax: +43 662 85 67 77 -
311
E-Mail:
info@backenundgaren.com

Rechtliches:
Gerichtsstand: Salzburg
USt-ID-Nr.: ATU68088099
Steuernummer: 93 158
8420
IBAN: AT14 3429 0000
06214423

BACKEN & GAREN, TECHNIK & SERVICE
Kapazität Schnellkühlen (+90 °C auf +3 °C): 100 kg Ware / Zyklus (max. Zeitaufwand: 90 Minuten)

Kapazität Schockfrostern (+90 °C auf -18 °C): 70 kg Ware / Zyklus

(max. Zeitaufwand 240 Minuten abhängig von Produktauswahl und Einbringtemperatur)

- Die Schnellkühlung beginnt unmittelbar nach dem Einbringen der bis zu +90 °C heißen Produkte
- Dauerbetrieb für unkompliziertes Schnellkühlen bei +1 °C Arbeitstemperatur
- Türanschlag links, beheizter Türrahmen, leicht wechselbare Magnetdichtung(en)
- Polyurethan-Hartschaumisolierung, bis zu 60 mm
- hochauflösender mehrsprachiger, individualisierbarer und personalisierbarer Full Touch Screen mit Kalender und Bild-Upload, USB-Schnittstelle zum Herunterladen von HACCP-Daten, bis zu 1000 frei programmierbare Speicherplätze | sowie 100 vorinstallierte Standard-Programme, Restlauf-KI 'ARTE 2.0', Fühlertemperaturanzeige, Multi-Timer, Turbo-Cooling-Schaltung für Dauerbetrieb mit einer vorgewählten Kühltemperatur
- automatische Umschaltung auf Lagerkühlung bei Zyklusende auf +3 °C bzw. -18 °C
- manuelle Tauwasserentnahme oder Anschluss über Bodenabfluss 1,5'
- Anforderungen und Prüfungen der DIN 18872-5 werden erfüllt
- Innenraum mit abgerundeten Ecken
- mit integrierter 400 V-Maschineneinheit
- Multifunktionsstruktur für GN 2/1, GN 1/1, EN 600 x 800, EN 600 x 400 oder 5,0 l Eisschale B x T x H in mm: 360 x 165 x 120, Abstand zwischen den Auflageschienen 30 mm
- serienmäßig mit 3-Sensor-Kerntemperaturfühler

Schnellkühler

Alpeninox Produktprogramm

WellServe Schnellabkühler

Schnellkühler mit Längseinschub

Schnellkühler / Schockfroster mit Längseinschub

außen (B x T x H): 1250 x 1092 x 1730

innen (B x T x H): 611 x 844 x 902

bei geöffneter Tür (T): 1867

Kältemittel: R-452A

mögliches Fassungsvermögen: 10 x GN 2/1 oder EN 600 x 400 Bleche, 36 x 5,0 l Eisschale (B x T x H in mm: 360 x 165 x 125)

Kälteleistung: 6790 W / VT -20 °C

Anschlusswert: 5500 W / 400 V

Temperaturbereich: +90 bis +3 °C bei 32 °C UT und 55 % RF (Schnellkühlen), +90 bis -18 °C bei 32 °C UT und 55 % RF (Schockfrostern)

Klimaklasse: 5 (+40 °C UT und 40 % RF)

Einbringtemperatur: bis +90 °C

Bruttogewicht: 350 kg

Nettogewicht: 320 kg

Prospekte:

[402 SF-70-LW-CRUISE Masszeichnung 2019-03](#)

[402 Serie Crio Chill Schnellkuehler Schockfroster Prospekt 2020-10](#)

Erstellt am 02.05.2024

Dieses Dokument stellt ein provisorisches Angebot dar, welches ab Erstellungsdatum 1 Woche lang gültig ist. Zwischenzeitliche Preisänderungen vorbehalten. Es gelten immer die aktuellen Preise im Online-Shop.

* Alle Preise exkl. gesetzl. Mehrwertsteuer zzgl. Versandkosten und ggf. Nachnahmegebühren, wenn nicht anders angegeben.



Adresse:
Bayernstraße 31
5071 Wals-Siezenheim
Österreich

Kontakt:
Telefon: +43 662 85 67 77
Fax: +43 662 85 67 77 -
311
E-Mail:
info@backenundgaren.com

Rechtliches:
Gerichtsstand: Salzburg
USt-ID-Nr.: ATU68088099
Steuernummer: 93 158
8420
IBAN: AT14 3429 0000
06214423

BACKEN & GAREN.
TECHNIK & SERVICE.

Produktinformationen

Leistung (W):	> 3000 Watt
---------------	-------------

Erstellt am 02.05.2024

Dieses Dokument stellt ein provisorisches Angebot dar, welches ab Erstellungsdatum 1 Woche lang gültig ist. Zwischenzeitliche Preisänderungen vorbehalten. Es gelten immer die aktuellen Preise im Online-Shop.

* Alle Preise exkl. gesetzl. Mehrwertsteuer zzgl. Versandkosten und ggf. Nachnahmegebühren, wenn nicht anders angegeben.