



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 30/30- LW CRIO CHILL



Produktnummer: NOR.402729251



Erstellt am 03.05.2024

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  
**Beschreibung**  
TECHNIK & SERVICE.

für bis zu 6 x GN-Behälter 1/1 oder EN 600 x 400 mm

- Schnellkühler / Schockfroster, eigengekühlt (Stecker ist nicht im Lieferumfang enthalten)
- Kombigerät: Schockfrost 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)
- Kapazität Schnellkühlen (+90 °C auf +3 °C): 30 kg Ware / Zyklus (max. Zeitaufwand: 90 Minuten)
- Kapazität Schockfrost (+90 °C auf -18 °C): |30 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, wechselbar, beheizter Türrahmen, leicht wechselbare Magnetsdichtung(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 1/1, EN 600 x 400 mm |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

Schnellkühler / Schockfroster

Alpeninox Produktprogramm

Schnellkühler / Schockfroster mit Längseinschub

WellServe Schockfroster

Schnellkühler mit Längseinschub

außen (B x T x H): 897 x 937 x 1060

innen (B x T x H): 433 x 703 x 452

bei geöffneter Tür (T): 1484

Kältemittel: R-452A

mögliches Fassungsvermögen: 6 x GN 1/1 oder EN 600 x 400 Bleche, 9 x 5,0 l Eisschale (B x T x H in mm: 360 x 165 x 125)

Kälteleistung: 2970 W / VT -20 °C

Anschlusswert: 2700 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 (Schockfrost)

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

Einbringtemperatur: bis +90 °C

Bruttogewicht: 199 kg

Nettogewicht: 170 kg

Erstellt am 03.05.2024

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.



Serienzubehör / Menge:  
40288021271

**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

**Prospekte:**

402\_SF-30-LW-TOP-CRUISE Masszeichnung 2019-03

402 Serie Crio Chill Schnellkuehler Schockfroster Prospekt 2020-10

## Produktinformationen

**Leistung (W):**

1000-3000 Watt

Erstellt am 03.05.2024

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.