



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 SKF 10 GN 1/1



Produktnummer: NOR.433000004



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 10 GN-Behälter 1/1-65  
oder 10 GN-Bleche / -Roste 1/1 oder EN-Bleche 600 x 400 mm

- Schnellkühler / Schockfroster, eigengekühlt (Stecker ist nicht im Lieferumfang enthalten)
- für die Aufnahme bis zu |10 GN-Behälter 1/1-65 oder |10 GN-Bleche / -Roste 1/1 oder EN-Bleche 600 x 400 mm (mit Sonderzubehör maximal |20 Bleche möglich)
- Kombigerät: Schockfrost von +90 °C auf -18 °C oder Schnellkühlen von +90 °C auf +3 °C
- außen und innen CNS 1.4301 (Monostruktur)
- Kapazität Schnellkühlen (+90°C auf +3°C): |43 kg Ware / Zyklus
- Kapazität Schockfrost (+90°C auf -18°C): |30 kg Ware / Zyklus
- Die Schnellkühlung beginnt unmittelbar nach dem Einbringen der bis zu +90 °C heißen Produkte.
- Energiesparisolierung
- Tür, Türanschlag links, Rahmenheizung, leicht wechselbare Magnetdichtung(en)
- Intuitive Steuerung mit |7 Zoll-Display, 3 verschiedene Modi: manuelle Zeiteingabe, Timer-Funktion mit voreingestellten Zyklen, Kaskadenzyklus (erlaubt bei Nutzung von mehreren Kerntemperaturfühlern die Festlegung von unterschiedlichen Kerntemperaturen für verschiedene Produkte während eines Zyklus) und Quick-Start-Funktion für favorisierten Modus
- elektrische Abtauung, manuelle Tauwasserentleerung
- Innenraum mit abgerundeten Kanten für eine leichte Reinigung
- Gestell mit Auflageschienen zur Aufnahme von GN-Behältern / -Blechen / -Rosten 1/1 oder EN-Blechen / -Rosten 600 x 400 mm
- serienmäßig mit 3-Sensor-Kerntemperaturfühler
- serienmäßig mit 4 höhenverstellbaren Füßen

#### Schnellkühler

Schnellkühler / Schockfroster

außen (B x T x H): 750 x 800 x 1554

innen (B x T x H): 646 x 422 x 806

bei geöffneter Tür (T): 1505

Kältemittel: R-452A

mögliches Fassungsvermögen: 10 x GN-Behälter 1/1 - 65 mm Höhe, mit Sonderzubehör bis zu 20 x GN-Roste 1/1 oder EN-Bleche 600 x 400 mm

Kälteleistung: 3360 W / VT -10 °C

Anschlusswert: 2450 W / 400 V

Anschlusswert Elektro: 3

Temperaturbereich: Schnellkühlen bei +90 bis +3 °C bei 38 °C UT und 60 % RF, Schockfrost bei +90 bis -18 °C bei 38 °C UT und 60 % RF

Klimaklasse: 4 (+30 °C UT und 55 % RF)

Einbringtemperatur: bis +90 °C

Arbeitstemperatur: +3 bis -40 °C

Bruttogewicht: 185 kg

Nettogewicht: 167 kg

#### Prospekte:

[433 SKF 10 GN 1-1 Masszeichnung 2021-03](#)

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.  
TECHNIK & SERVICE.

## Produktinformationen

<b>Gastronorm:</b>	GN 1/1
--------------------	--------

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.