



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 64/56- CW CRIO CHILL



Produktnummer: NOR.402728962

Erstellt am 01.05.2024

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



Erstellt am 01.05.2024

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

Erstellt am 01.05.2024

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 24 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
- Quereinschub (CW)
- Kapazität Schnellkühlen (+90 °C auf +3 °C): 64 kg Ware / Zyklus (max. Zeitaufwand: 90 Minuten)
- Kapazität Schockfrost (+90 °C auf -18 °C): 56 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 rechts, wechselbar, beheizter Türrahmen, leicht wechselbare Magnetdichtung(en)
- Polyurethan-Hartschaumisolierung, 60 mm
- elektronische Steuerung, 2 frei programmierbare Programme und 16 Standard-Programme, 2 spezielle Eiscremeprogramme zur effizienten Produktion von verkaufsfertigem oder lagerfähigem Eis, akustischer Alarm, HACCP Memory-Aufzeichnung der letzten 99 Betriebsvorgänge, Impuls-Start-System, Restlaufanzeige, Fühlertemperaturanzeige, 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 den Bodenabfluss 1,5'
- Anforderungen und Prüfungen der DIN 18872-5 | werden erfüllt
- Innenraum mit abgerundeten Ecken
- mit integrierter 400 V-Maschineneinheit
- Gestell mit Auflageschienen für GN 1/1 oder EN 600 x 400 mm, fixer Abstand zwischen den Auflageschienen: 50 mm
- serienmäßig mit 1-Sensor-Kerntemperaturfühler

Schnellkühler mit Quereinschub

WellServe Schnellabkühler

Schnellkühler / Schockfroster mit Quereinschub

WellServe Schockfroster

Schnellkühler

Schnellkühler / Schockfroster

außen (B x T x H): 800 x 835 x 2230

innen (B x T x H): 680 x 452 x 1480

bei geöffneter Tür (T): 1570

Kältemittel: R-452A

mögliches Fassungsvermögen: 24 x GN-Behälter 1/1 oder EN 600 x 400 mm - 40 mm Höhe, 12 x GN-Behälter 1/1 - 65 mm Höhe

Kälteleistung: 9054 W / VT -5 °C

Anschlusswert: 4400 W / 400 V

Lautstärke: 72 dB

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: 4 (+30 °C UT und 55 % RF)

Einbringtemperatur: bis +90 °C

Bruttogewicht: 265 kg

Erstellt am 01.05.2024

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.



Nettogewicht: 235 kg
BACKEN & GAREN.

PROSPEKTTECHNIK & SERVICE.

402_SF_50_CW-2_Masszeichnung_2004-09

402_Serie_Crio_Chill_Schnellkuehler_Schockfroster_Prospekt_2020-10

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

Produktinformationen

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

Erstellt am 01.05.2024

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.