

Adresse: Bayernstraße 31 5071 Wals-Siezenheim Österreich

Kontakt: Telefon: +43 662 85 67 77 Gerichtsstand: Salzburg Fax: +43 662 85 67 77 -311 E-Mail:

Steuernummer: 93 158 8420

info@backenundgaren.com IBAN: AT14 3429 0000

06214423

Rechtliches:

USt-ID-Nr.: ATU68088099

Schnellkühler / Schockfroster SKF 20 GN NordCap 1/1



Produktnummer: NOR.433000001



Adresse: Bayernstraße 31 5071 Wals-Siezenheim Österreich

Kontakt: Telefon: +43 662 85 67 77 Gerichtsstand: Salzburg Fax: +43 662 85 67 77 -USt-ID-Nr.: ATU68088099 311

E-Mail: 8420

info@backenundgaren.com IBAN: AT14 3429 0000

06214423

Rechtliches:

Steuernummer: 93 158



Beschreibung

für Kombidämpfer-Hordengestellwagen / Regalwagen - 20 x GN 1/1 oder EN 600 x 400 mm

- Schnellkühler / Schockfroster, eigengekühlt (Stecker ist nicht im Lieferumfang enthalten)
- zum Einfahren mit |Kombidämpferhordenwagen 20 GN 1/1 der folgenden Hersteller: ZANUSSI, CONVOTHERM,

ELOMA, RATIONAL, MKN (jeweils aktuelle Modelle) oder Regalwagen 18 - 20 GN 1/1 bzw. EN 600 x 400 mm



Adresse: Bayernstraße 31 5071 Wals-Siezenheim Österreich

Kontakt: Telefon: +43 662 85 67 77 Gerichtsstand: Salzburg Fax: +43 662 85 67 77 -311 E-Mail:

USt-ID-Nr.: ATU68088099 Steuernummer: 93 158

8420

info@backenundgaren.com IBAN: AT14 3429 0000

06214423

Rechtliches:

BACKEN außen und innen CNS 1.4301 (Monostruktur)
Kapazität Schnellkühlen (+90°C auf +3°C): |85 kg Ware / Zyklus (max. Zeitaufwand: 90 Minuten)

- Kapazitat Sensekhosten (+90°C auf -18°C): |60 kg Ware / Zyklus (maximaler Zeitaufwand 240 Minuten abhängig von Produktauswahl und Einbringtemperatur)
- Die Schnellkühlung beginnt unmittelbar nach dem Einbringen der bis zu +70 °C heißen Produkte.
- vorinstallierte produktspezifische Programme sowie Speicherplätze für eigene Programme
- Polyurethan-Hartschaumisolierung, bis zu |99 mm
- Tür, Türanschlag links
- Schloss, Notöffnung auf der Tür-Innenseite, leicht wechselbare Magnetdichtung(en)
- Touchscreen-Steuerung mit |7 Zoll-Display für übersichtliche Darstellung, USB-Port zum Auslesen HACCP-relevanter Daten, 4 drehzahlgeregelte Verdampferlüfter
- zeit- oder kerntemperaturgesteuerte Abkühlprogramme
- Kondenswasser wird durch ein Ablaufrohr abgeführt
- Innenraum mit abgerundeten Kanten für eine leichte Reinigung
- serienmäßig mit Isolierboden (12 mm) zum Aufstellen auf den Boden und Einfahren über eine integrierte IRampe
- serienmäßig mit 3-Punkt-Kerntemperaturfühler

Schnellkühler

Schnellkühler / Schockfroster

außen (B x T x H): 1210 x 1065 x 2395 innen (B x T x H): 686 x 870 x 1880 bei geöffneter Tür (T): 1855

Kältemittel: R-452A

mögliches Fassungsvermögen: 1 x Hordenwagen GN 1/1 oder EN 600 x 400 mm

Nutzfläche B x T x H in mm: 686 x 870 x 1870

Kälteleistung: 9230 W / VT -10 °C Anschlusswert: 6400 W / 400 V Anschlusswert Elektro: 400 V

Temperaturbereich: Schnellkühlen bei +90 bis +3 °C bei 38 °C UT und 60 % RF, Schockfrosten 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: 390 kg Nettogewicht: 350 kg

Produktinformationen