



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-2 CRIO CHILL



Produktnummer: NOR.402728961



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 2/1
oder EN 600 x 800 mm bzw. 20 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 von (+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 2/1 oder EN 600 x 800 mm, fixer Abstand zwischen den Auflageschienen: 50 mm
- serienmäßig mit 1-Sensor-Kerntemperaturfühler

Schnellkühler

Schnellkühler / Schockfroster

Alpeninox Produktprogramm

WellServe Schockfroster

WellServe Schnellabkühler

Schnellkühler mit Quereinschub

Schnellkühler / Schockfroster mit Quereinschub

außen (B x T x H): 1000 x 1010 x 1640

innen (B x T x H): 640 x 825 x 730

bei geöffneter Tür (T): 1755

Kältemittel: R-452A

mögliches Fassungsvermögen: 11 x GN-Behälter 2/1, 22 x GN-Behälter 1/1, 11 x EN-Bleche / -Behälter 600 x 400 x 20 mm

Kälteleistung: 2540 W / VT -30 °C

Anschlusswert: 3960 W / 400 V

Lautstärke: 70 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)

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.



Einbringttemperatur: bis +90 °C
Bruttogewicht: 265 kg
Nettogewicht: 235 kg
**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_Serie_Crio_Chill_Schnellkuehler_Schockfroster_Prospekt_2020-10

Produktinformationen

Leistung (W):

> 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.