



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 12F GN 2/1 PLUS



**NordCap**<sup>®</sup>

Produktnummer: NOR.433000109

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.



## Beschreibung

für bis zu 12 GN-Behälter 2/1-65  
oder 12 GN-Bleche / -Roste 2/1

- Multifunktionsgerät, eigengekühlt (Stecker ist nicht im Lieferumfang enthalten)
- für die Aufnahme bis zu 12 GN-Behälter 2/1-65 oder 12 GN-Bleche / -Roste 2/1 oder EN-Bleche 600 x 400

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 & GÄREN TECHNIK & SERVICE

- mm (mit Sonderzubehör maximal 25 Bleche möglich)
- zum Schnellkühlen, Schockfrostern, Auftauen, Gären bzw. Gärunterbrechen und Niedertemperaturgären (Gärfunktion erfordert Sonderzubehör: Feuchtigkeitsgenerator)
- außen und innen CNS 1.4301 (Monostruktur)
- Kapazität Schnellkühlen (+90°C auf +3°C): |92 kg Ware / Zyklus
- Kapazität Schockfrostern (+90°C auf -18°C): |74 kg Ware / Zyklus
- Die Schnellkühlung beginnt unmittelbar nach dem Einbringen der bis zu +90 °C heißen Produkte.
- intuitive Steuerung mit 7 Zoll-Display
- Schnellkühlen / Schockfrostern: |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, spezieller Zyklus zum Abtöten von Keimen bei rohem Fisch
- Niedertemperaturgären / Auftauen / Gären / Gärunterbrechung: verschiedene voreingestellten Zyklen und Programme, Warmhaltefunktion
- USB-Schnittstelle zum Auslesen aller HACCP-relevanter Daten
- integrierter Ozongenerator für perfekte Desinfektion des Innenraums
- Energiesparisolierung
- Tür mit Rahmenheizung, Türanschlag links, leicht wechselbare Magnetdichtung(en)
- zeit- oder kerntemperaturgesteuerte Abkühlprogramme
- elektrische Abtauung, manuelle Tauwasserentleerung
- Innenraum mit abgerundeten Kanten für eine leichte Reinigung
- Gestell mit Auflageschienen zur Aufnahme von GN-Behältern / -Blechen / -Rosten 2/1
- serienmäßig mit beheiztem |3-Sensor-Kerntemperaturfühler
- serienmäßig mit 4 höhenverstellbaren Füßen

### Hinweis:

Es ist ein bauseitiger Trinkwasseranschluss erforderlich (1 Stück 1' Wasserschlauch im Lieferumfang enthalten).

### Schnellkühler

Schnellkühler / Schockfroster

außen (B x T x H): 820 x 1043 x 1825

innen (B x T x H): 716 x 548 x 1066

bei geöffneter Tür (T): 1753

Kältemittel: R-452A

mögliches Fassungsvermögen: 12 x GN-Behälter 2/1 - 65 mm Höhe, mit Sonderzubehör bis zu 25 x GN-Roste 2/1

Kälteleistung: 6130 W / VT -10 °C

Anschlusswert: Kühlen: 3980 W / 400 V, Gären: 3150 W / 400 V

Anschlusswert Elektro: 3 / 400 V

Temperaturbereich: Schnellkühlen bei +90 bis +3 °C bei 38 °C UT und 60 % RF, Schockfrostern 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: +85 bis -40 °C

Bruttogewicht: 263 kg

Nettogewicht: 245 kg

### Prospekte:

433 SKF 12F GN 2-1 Plus 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 2/1 |
|--------------------|--------|

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.