



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 50/50-Z-**NordCap**[®] LW CRIO CHILL

Produktnummer: NOR.402729253

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

- Schnellkühler / Schockfroster, zentralgekühlt
- Kombigerät: Schockfrostern von +90 °C auf -18 °C oder Schnellkühlen von +90 °C auf +3 °C
- außen Sichtseiten CNS 1.4301, innen CNS 1.4301
- Längseinschub (LW)
- Kapazität Schnellkühlen (+90 °C auf +3 °C): 50 kg Ware / Zyklus (max. Zeitaufwand: 90 Minuten)
- Kapazität Schockfrostern (+90 °C auf -18 °C): 50 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 links, wechselbar, beheizter Türrahmen, leicht wechselbare Magnetsdichtung(en)
- Polyurethan-Hartschaumisolierung, bis zu 60 mm
- hochauflösender mehrsprachiger, individualisierbarer und personalisierbarer Full Touch Screen mit Kalender und Bild-Upload, USB-Schnittstelle zum Herunterladen von HACCP-Daten, bis zu 1000 frei programmierbare Speicherplätze |sowie 100 vorinstallierte Standard-Programme, Restlauf-KI 'ARTE 2.0', Fühlertemperaturanzeige, Multi-Timer, 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 Bodenabfluss 1,5'
- Anforderungen und Prüfungen der DIN 18872-5 werden erfüllt
- Innenraum mit abgerundeten Ecken
- Multifunktionsstruktur für GN 1/1, EN 600 x 400 mm |oder
5,0 l Eisschale B x T x H in mm: 360 x 165 x 120, Abstand zwischen den Auflageschienen 30 mm
- serienmäßig mit 3-Sensor-Kerntemperaturfühler

Schnellkühler

Schnellkühler / Schockfroster

Alpeninox Produktprogramm

Schnellkühler / Schockfroster mit Längseinschub

WellServe Schockfroster

Schnellkühler mit Längseinschub

außen (B x T x H): 895 x 939 x 1731

innen (B x T x H): 505 x 705 x 902

bei geöffneter Tür (T): 1474

Kältemittel: Expansionsventil R-452A

mögliches Fassungsvermögen: 10 x GN 1/1 oder EN 600 x 400 Bleche, 18 x 5,0 l Eisschale (B x T x H in mm: 360 x 165 x 125)

Kälteleistung: 4220 W / VT -20 °C

Anschlusswert: 1900 W / 230 V

Temperaturbereich: +90 bis +3 °C bei 32 °C UT und 55 % RF (Schnellkühlen), +90 bis -18 °C bei 32 °C UT und 55 % RF (Schockfrostern)

Klimaklasse: 5 (+40 °C UT und 40 % RF)

Einbringtemperatur: bis +90 °C

Bruttogewicht: 250 kg

Nettogewicht: 220 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.



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.
PROSPEKTE
TECHNIK & SERVICE.**

402_SF-50-Z-LW-CRUISE_Masszeichnung_2019-03

402_Serie_Crio_Chill_Schnellkuehler_Schockfroster_Prospekt_2020-10

Produktinformationen

Leistung (W):	1000-3000 Watt
Spannung (V):	230V

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.