



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 5 GN 1/1 PLUS



Produktnummer: NOR.433000102



Beschreibung

für bis zu 5 GN-Behälter 1/1-65
oder 5 GN-Bleche / -Roste 1/1 oder EN-Bleche 600 x 400 mm

Erstellt am 02.05.2024

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

- Multifunktionsgerät, eigengekühlt (Stecker ist nicht im Lieferumfang enthalten)
- **TECHNIK & SERVICE** 5 GN-Behälter 1/1-65 oder 5 GN-Bleche / -Roste 1/1 oder EN-Bleche 600 x 400 mm (mit Sonderzubehör maximal 10 Bleche möglich)
- zum Schnellkühlen, Schockfrosten, Auftauen, Gären bzw. Gärunterbrechen und Niedertemperaturgaren (Gärfunktion erfordert Sonderzubehör: Feuchtigkeitsgenerator)
- außen und innen CNS 1.4301 (Monostruktur)
- Kapazität Schnellkühlen (+90°C auf +3°C): |23 kg Ware / Zyklus
- Kapazität Schockfrosten (+90°C auf -18°C): |16 kg Ware / Zyklus
- Die Schnellkühlung beginnt unmittelbar nach dem Einbringen der bis zu +90 °C heißen Produkte.
- intuitive Steuerung mit 7 Zoll-Display
- Schnellkühlen / Schockfrosten: |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
- Niedertemperaturgaren / 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 1/1 oder EN-Blechen / -Rosten 600 x 400 mm
- 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): 750 x 863 x 954

innen (B x T x H): 646 x 422 x 406

bei geöffneter Tür (T): 1505

Kältemittel: R-452A

mögliches Fassungsvermögen: 5 x GN-Behälter 1/1 - 65 mm Höhe, mit Sonderzubehör bis zu 10 x GN-Roste 1/1 oder EN-Bleche 600 x 400 mm

Kälteleistung: 1570 W / VT -10 °C

Anschlusswert: Kühlen: 1280 W / 230 V, Garen: 1470 W / 230 V

Anschlusswert Elektro: 1 / 230 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: +85 bis -40 °C

Bruttogewicht: 136 kg

Nettogewicht: 122 kg

Erstellt am 02.05.2024

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.

Prospekte:

TECHNIK & SERVICE.

433 SKF 5 GN 1-1 Plus Masszeichnung 2021-03

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

Gastronorm:

GN 1/1

Erstellt am 02.05.2024

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.