



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



NordCap[®]

Produktnummer: NOR.433000009

Erstellt am 04.05.2024

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.



Erstellt am 04.05.2024

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 12 GN-Behälter 2/1-65
oder 12 GN-Bleche / -Roste 2/1

- Schnellkühler / Schockfroster, 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 mm (mit Sonderzubehör maximal 25 Bleche möglich)
- Kombigerät: Schockfrost von +90 °C auf -18 °C oder Schnellkühlen von +90 °C auf +3 °C
- außen und innen CNS 1.4301 (Monostruktur)
- Kapazität Schnellkühlen (+90°C auf +3°C): |92 kg Ware / Zyklus
- Kapazität Schockfrost (+90°C auf -18°C): |74 |kg Ware / Zyklus
- Die Schnellkühlung beginnt unmittelbar nach dem Einbringen der bis zu +90 °C heißen Produkte
- Energiesparisolierung
- Tür, Türanschlag links, Rahmenheizung, leicht wechselbare Magnetdichtung(en)
- Intuitive Steuerung mit |7 Zoll-Display, 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
- 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 3-Sensor-Kerntemperaturfühler
- serienmäßig mit 4 höhenverstellbaren Füßen

Schnellkühler

Schnellkühler / Schockfroster

außen (B x T x H): 820 x 980 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: 3980 W / 400 V

Anschlusswert Elektro: 3 / 400 V

Temperaturbereich: Schnellkühlen bei +90 bis +3 °C bei 38 °C UT und 60 % RF, Schockfrost 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: 248 kg

Nettogewicht: 230 kg

Prospekte:

433 SKF 12F GN 2-1 Masszeichnung 2021-03

Erstellt am 04.05.2024

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

Gastronorm:	GN 2/1
--------------------	--------

Erstellt am 04.05.2024

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.