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.

Übersicht

Cryogen-Schockfroster AZF 056 T

Produktnummer: NOR.437060056

Beschreibung

- steckerfertiger |Cryogen-Schockfroster für 5 x GN 1/1 oder 5 x EN 600 x 400 mm
- außen CHR 1.4016
- innen CNS 1.4301
- Schockfrosten: +90 °C auf -20 °C in ca. 30 Minuten
- Kapazität Schockfrosten ca. 20 kg Ware / Zyklus (siehe Bedienungsanweisung für Details)
- Schnellverschluss
- 1/2' UNF-Anschluss für Stickstoff-Flasche (Schlauch nicht beinhaltet)
- beheizter Kerntemperaturfühler
- programmierbare elektronische Steuerung mit Touchscreen
- Einstellmöglichkeiten von Stickstoffmenge, gewünschter Kerntemperatur, Kühlungszeit

Durch die Verwendung von Stickstoff beim Schockfrosten kann die Tiefkühlung in kürzester Zeit erfolgen
(50% schneller als mit den konventionellen Geräten), gleichzeitig werden die nahrhaften Eigenschaften
der Nahrungsmittel beibehalten und der Gewichtsverlust beträgt nur 0,5 %.
Der Kühlraum erreicht in wenigen Minuten eine Temperatur von -80 °C.
Der Stickstoff wird unter Druck in den Innenraum des Gerätes eingespritzt und mittels Lüfter gleichmäßig vernebelt.

Geeignet z.B. bei der Herstellung von Sushi, Fisch, Patisserie-Produkten, Eis, Sorbet etc.

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

Hinweis:
Bitte beachten Sie die gängigen Sicherheitsvorschriften beim Umgang mit Stickstoff!
Bitte geben Sie bei Bestellung an, ob ein Stickstoff-Schlauch (Länge |2 Meter, siehe Sonderzubehör) kostenpflichtig
mitgeliefert werden soll.
Für den Betrieb wird eine Stickstoffflasche mit 1,5 - 2 Bar Druck benötigt. |
Aufgrund des direkten Kontaktes des Stickstoffes |mit den Speisen wird Stickstoff in |Lebensmittelqualität für die Nutzung des Schockfrosters benötigt. |
Der Schockfroster kann gefahrlos nach Zyklusbeendigung ohne weitere Wartezeit geöffnet werden.

außen (B x T x H): 800 x 768 x 630
Bruttoinhalt: 120 l
mögliches Fassungsvermögen: 5 x GN 1/1 oder EN 600 x 400 mm bis 65 mm Höhe
Anschlusswert: 200 W / 230 V
Bruttogewicht: 90 kg

Prospekte:

437_AZF_056_T_Masszeichnung_2018-01

Produktinformationen

Leistung (W):	100-1000 Watt
Spannung (V):	230V