

## SF 5 Schnellabkühler Schockfroster 5x GN 1/1

Um den wachsenden Hygieneanforderungen nachzukommen, ist die SF-Serie ein gutes Einsteiger Produkt. Mit diesem Gerät können gekochte und rohe Speisen abgekühlt und tiefgefroren werden. Die einfach zu bedienende Touch Screen-Steuerung und die automatische Aufbewahrungsfunktion am Ende des Arbeitszyklus, machen aus der SF-Serie eine vielseitige und zuverlässige Schnellabkühler und Schockfroster Serie im Einsteigerbereich für Gastronomie und Gewerbe.



Artikel-Nr.: 60621006  
GTIN: 4059395056747

### Produktvorteile:

- Schnellabkühler und Schockfroster
- Edelstahl 3-seitig
- Türrahmenheizung
- Touch Screen-Steuerung
- Kerntemperaturfühler
- Für 5 x GN 1/1 oder 600 x 400 mm Bleche
- Schnellabkühlzyklus +90 °C bis +3 °C
- Schockfrostzyklus +90 °C bis -18 °C
- Kerntemperatur -18 °C
- Automatischer Wechsel in den Konservierungsmodus
- 60 mm Energiespar-Isolierung
- Hygieneausführung
- Innenraum mit gerundeten Ecken
- Einglassene und ergonomisch geformte Griffleiste
- Türanschlag rechts
- Türanschlag links, Werkseitig lieferbar
- Tür unter 90° selbstschließend
- Leicht wechselbare Magnetsteckdichtung
- Höhenverstellbare Ausgleichsfüße von 130 mm bis max. 200 mm

### Technische Daten:

<b>Geräteart</b>	Schnellabkühler
<b>Produktgruppe</b>	B
<b>Abmessungen außen:</b>	
<b>Breite</b>	790 mm
<b>Tiefe</b>	720 mm
<b>Höhe</b>	850 mm
<b>Aufstellart</b>	
<b>Öffnungssystem</b>	Standgerät
<b>Temperaturbereich von</b>	Volltür
<b>Temperaturbereich bis</b>	90 °C
<b>Anzahl der Türen</b>	-18 °C
<b>Türanschlag</b>	1
<b>Bestückungsmöglichkeit</b>	Rechts
<b>Steuerung</b>	5 GN 1/1 oder 600x400 mm Bleche
<b>Aussenmaterial</b>	Elektronisch
<b>Innenmaterial</b>	Edelstahl
<b>Anschnüßart</b>	Edelstahl
<b>Anschlusswert Elektro</b>	Steckerfertig (230V)
<b>Spannung</b>	0,55 kW
<b>Bruttogewicht</b>	230 Volt
<b>Serienzubehör</b>	105 kg
<b>Kühlung</b>	Rostaufnahmegerüst für 5 Stück GN 1/1 max Tiefe 65 mm
<b>Tauwasserverdunstung</b>	Umluft
	Ja

<b>Abtauung</b>	Manuell
<b>Abkühlleistung</b>	18 kg
<b>Schockfrostleistung</b>	9 kg
<b>Wandstärke Isolierung</b>	60 mm
<b>Kälteleistung</b>	710 W
<b>Kältemittel</b>	R 290 (Propan)/GWP 3

## Energiedaten

<b>Energieverbrauch Schnellabkühlung</b>	0,06 kWh je KG Lebensmittel nach EN 17032
<b>Energieverbrauch Schockfrostung</b>	0,20 KWh je KG Lebensmittel nach EN 17032
<b>Klimaklasse</b>	5 (+40 °C UT und 40 % RF)

## Weitere Ansichten



## Sonderzubehör gegen Mehrpreis:

---

### Rollensatz für Schnellabkühler / Schockfroster SF 8 bis SF 10

GTIN: 4059395029925

Artikel-Nr.: 828985

---

### Kit für Türumschlag für Schnellabkühler / Schockfroster SF 5 bis SF 10

GTIN: 4059395029932

Artikel-Nr.: 828987

---

### Kupfercutter - Der kleine Helfer zur Folienentfernung

GTIN: 4059395031409

Artikel-Nr.: 92900600

Direkt zum Produkt



Für Druckfehler keine Haftung.

KBS Gastrotechnik GmbH | Schoßbergstraße 26 | 65201 Wiesbaden | Tel.: +49 611 44787-150 | [www.kbs-gastrotechnik.de](http://www.kbs-gastrotechnik.de)

Direkt zu den technischen Dokumenten

