

SF 10 Pro Schnellabkühler Schockfroster 10x GN 1/1

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

Intuitive kapazitive elektronische 2,8"-Bedienung in der Tür für eine ergonomischere Bedienung. Kühl- und Gefrierzyklen, die nach Zeit oder Temperatur gesteuert werden können, je nach Ablesung der Temperatursonde im Inneren des Produkts. 2 zusätzliche Kühlmodi Soft/Hard können direkt nach Beginn des Schockfrosters eingestellt werden

Soft-Modus, Standard für Kühlzyklen, Kammer-Sollwert während des Prozesses hält -5°C während des Prozesses. Hartmodus, Standard für Gefrierzyklen, der Kammersollwert wird während des Prozess es bei -35°C gehalten

Zyklusdauer Abkühlungszyklus: +65° bis +3 °C in 90 Minuten, Gefrierzyklus: +65° bis -18 °C in 240 Minuten. Nach Beendigung des Kühl-/Gefrierzyklus gehen die Geräte in den Standby-Modus über und arbeiten als Kühlschrank, der die Temperatur zwischen +2° und +5° nach dem Kühlzyklus und unter -18° nach dem Gefrierzyklus hält.

3 zusätzliche Zyklen für Vorkühlung, Fischsanitisierung und Eishärtung. 7 voreingestellte, gebrauchsfertige Kühlzyklen und Speicherkapazität für weitere 20 personalisierte Rezepte.

Innere und äußere Konstruktion komplett aus hochwertigem Edelstahl. 35 mm dicke, FCKW-freie, hochwertige (40 kg/m³) , unter hohem Druck eingespritzte Polyurethan-Isolierung.

Innenraum mit gebogenen Fugen, um die Reinigung zu erleichtern. Lieferung inklusive einer beheizten Nadelsonde zur Überwachung der Kerntemperatur im Herzen des Lebensmittels. Lagerkapazität für GN 1/1 und EN 60x40 Fächer mit 65 mm Abstand zwischen ihnen. Leicht abnehmbare „Belüftungsklappe“ an der Vorderseite, um das Kühlsystem zu belüften und effizienter zu arbeiten

Höhenverstellbare Beine aus Edelstahl. Die Höhe der Beine kann individuell eingestellt werden (130 mm-200 mm), um eine bequeme Reinigung zu ermöglichen. Manueller Abtauzyklus. Heißes Gas aus dem Kompressor wird verwendet, um das Abtauwasser automatisch zu verdampfen. Versiegelte Verflüssigereinheit mit belüftetem Verflüssiger. Ergonomischer, robuster, perfekt integrierter Griff aus rostfreiem Stahl, der ein praktisches Öffnen der Tür ermöglicht, um die Ansammlung von Staub und Schmutz zu vermeiden, und der extrem leicht zu reinigen ist. Flügeltür mit automatischem Rücklauf für ein perfektes Schließen. Die Türen haben eine Verweilposition von 120° und schließen automatisch bei weniger als 90°.



Artikel-Nr.: 60621013
GTIN: 4059395060904



Produktvorteile:

- Schnellabkühler und Schockfroster
- Kühl- und Gefrierzyklen, die nach Zeit oder Temperatur gesteuert werden können
- 10 x GN 1/1 Längseinschub bis max. 65 mm tief, oder Bleche 600 x 400 mm
- Edelstahl dreiseitig

- Türrahmenheizung
- Hochwertiges 2,8" Touchscreen-Steuerung
- 9 Sprachen einstellbar
- Zeitgesteuerte Schnellabkühlung/Schockfrostung
- Soft oder Hard Schnellabkühlung / Schockfrostungsfunktion
- Vorkühlfunktion (Precooling)
- 7 voreingestellte Programme (Zyklen)
- 20 individuell programmierbare Zyklen
- Beheizter Kerntemperaturfühler
- Beschichteter Verdampfer
- Automatischer Wechsel in den Konservierungsmodus
- Manuelle Abtauung
- Automatische Tauwasserverdunstung
- Kältemittel R 290
- 60 mm Isolierung
- Hygieneausführung
- Innenraum mit gerundeten Ecken
- Eingelassene und ergonomisch geformte Griffleiste
- Türanschlag rechts
- Türanschlag links, Werkseitig lieferbar
- Tür unter 90° selbstschließen
- Nur Linksanschlag möglich
- Leicht wechselbare Magnetsteckdichtung
- Höhenverstellbare Ausgleichsfüße von 130 mm bis max 200 mm

Technische Daten:

Geräteart	Schnellabkühler
Produktgruppe	B
Abmessungen außen:	
Breite	790 mm
Tiefe	820 mm
Höhe	1420 mm
Aufstellart	Standgerät
Öffnungssystem	Volltür
Temperaturbereich von	65 °C
Temperaturbereich bis	-18 °C
Anzahl der Türen	1
Kapazität der Türen	GN 1/1
Türanschlag	Rechts
Bestückung	GN 1/1
Bestückungsmöglichkeit	10x GN 1/1 oder 10x Bleche EN 600 x 400
Anzahl Behälter	10
Steuerung	Elektronisch
Aussenmaterial	Edelstahl
Innenmaterial	Edelstahl
Anschlußart	Steckerfertig (230V)
Anschlusswert Elektro	1,426 kW
Spannung	230 Volt
Bruttogewicht	162 kg
Serienzubehör	Rostgestell für 10 x GN 1/1, beheizte Kerntemperatursonde
SWS	Ja
Kühlung	Umluft
Tauwasserverdunstung	Ja
Abtauung	Manuell
Abkühlleistung	40 kg
Schockfrostdleistung	25 kg
Wandstärke Isolierung	60 mm
Kälteleistung	1620 W
Kältemittel	R 290 (Propan)/GWP 3
Kältemittelmenge	450 g

Energiedaten

Energieverbrauch Schnellabkühlung	0,05 kWh je KG Lebensmittel nach EN 17032
Energieverbrauch Schockfrostung	0,17 kWh je KG Lebensmittel nach EN 17032
Klimaklasse	5 (+40 °C UT und 40 % RF)

Weitere Ansichten



Sonderzubehör gegen Mehrpreis:

Kupfercutter - Der kleine Helfer zur Folienentfernung

GTIN: 4059395031409

Artikel-Nr.: 92900600

Direkt zum Produkt



Direkt zu den technischen Dokumenten



Für Druckfehler keine Haftung.

KBS Gastrotechnik GmbH | Schoßbergstraße 26 | 65201 Wiesbaden | Tel.: +49 611 44787-150 | www.kbs-gastrotechnik.de