

Schnellabkühler Schockfroster SF 5

Um den wachsenden Hygieneanforderungen nachzukommen, ist die SF-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-Serie eine vielseitige und zuverlässige Schnellabkühler und Schockfroster Serie im Einsteigerbereich für Gastronomie und Gewerbe.



Artikel-Nr.: 60621005
GTIN: 4059395029871

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
- Schockfrostartzyklus +90 °C bis -18 °C
- Kerntemperatur -18 °C
- Automatischer Wechsel in den Konservierungsmodus
- 60 mm Energiespar-Isolierung
- Hygieneausführung
- Innenraum mit gerundeten Ecken
- Eingelassene und ergonomisch geformte Griffleiste
- Türanschlag mittels Kit (optional) wechselbar
- Leicht wechselbare Magnetsteckdichtung
- Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe von 125 mm bis max. 200 mm

Technische Daten:

Geräteart	Schockfroster
Produktgruppe	B
Abmessungen außen:	
Breite	790 mm
Tiefe	700 mm
Höhe	850 mm
Aufstellart	Standgerät
Öffnungssystem	Volltür
Temperaturbereich von	90 °C
Temperaturbereich bis	-18 °C
Anzahl der Türen	1
Türanschlag	Rechts
Bestückungsmöglichkeit	5 GN 1/1 oder 600x400 mm Bleche
Steuerung	Elektronisch
Außenmaterial	Edelstahl
Innenmaterial	Edelstahl
Anschlußart	Steckerfertig (230V)
Anschlußwert Elektro	1,1 kW
Spannung	230 Volt
Bruttogewicht	105 kg
Serienzubehör	Rostaufnahmegestell für 5 Stück GN 1/1 max Tiefe 65 mm
Kühlung	Umluft
Tauwasserverdunstung	Ja
Abtauung	Manuell
Abkühlleistung	16 kg

Schockfroastleistung	9 kg
Wandstärke Isolierung	60 mm
Kälteleistung	0,65 W
Kältemittel	R 452a (Opteon™ XP-44)/GWP 2141
Kältemittelmenge	600 g

Energiedaten

Energieverbrauch Schnellabkühlung	0,09 kWh je KG Lebensmittel nach EN 17032
Energieverbrauch Schockfroistung	0,6 kWh je KG Lebensmittel nach EN 17032
Klimaklasse	5 (+40 °C UT und 40 % RF)

Weitere Ansichten



Sonderzubehör gegen Mehrpreis:

Rollensatz für Schnellabkühler / Schockfroster OSF 8 bis OSF 10

Rollensatz für Schnellabkühler / Schockfroster OSF 8 bis OSF 10

GTIN: 4059395029925

Artikel-Nr.: 828985

Kit für Türumschlag für Schnellabkühler / Schockfroster OSF 5 bis OSF 10

Rollensatz für Schnellabkühler / Schockfroster OSF 5 bis OSF 10

GTIN: 4059395029932

Artikel-Nr.: 828987

Kupercutter - 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