

Schockfroster aus Edelstahl, einphasig, für 5 GN 1/1 Blech (600x400 mm), Temperatur -18°C/0°C, mit integrierten Rollen

Preis: 1.355,00 € + IVA



Referenz: BERING05

Hersteller: Gastrodomus

Kategorie: Schnellkühler & Schockfroster

Kurzbeschreibung

- Der Schockfroster ist ideal um die **Haltbarkeit der Lebensmittel zu verlängern, ihre Qualität zu bewahren** und die Nahrungsmittelverschwendung zu minimieren.
- Er besitzt eine **Kernsonde** die direkt in das Produkt eingeführt wird, um dessen Innentemperatur mithilfe des digitalen Bedienfeldes zu überwachen.
- Wenn Sie das **Programm "Schnellkühlen"** wählen, sinkt die Temperatur schnell auf +3°C. Damit die Lebensmittel schnell eine Kerntemperatur von -18°C erreichen wählen Sie das **Programm "Schockfrosten"**.
- Dieses **professionelle Gastronomie-Gerät ist aus Edelstahl**, eine Garantie für Haltbarkeit und Robustheit.
- Da er **mit Räder ausgestattet** ist, ist er bei Bedarf sehr leicht verstellbar.

Beschreibung

Schockfroster aus Edelstahl, einphasig, für 5 GN 1/1 Blech (600x400 mm), Temperatur -18°C/0°C, mit integrierten Rollen

Der digitale Schockfroster stellt **eine Garantie für Sicherheit und Hygiene** dar.

Ursprünglich für den rein industriellen Gebrauch gedacht, wird dieses Gerät nun auch im privaten Bereich eingesetzt, und kleinere Modelle finden auch Platz in unseren Häusern. Es ist ein sehr wichtiges Produkt, da es die **Qualität** der Lebensmittel erhöht und die **Sicherheit der Lebensmittelhygiene** gewährleistet. Der Vorteil des schnellen Abkühlens eines Lebensmittels besteht darin, dass seine organoleptischen Eigenschaften unverändert bleiben und die Bildung schädlicher Bakterien verhindert wird.

Der Schockfroster entspricht die HACCP-Vorschriften.

Er verfügt über eine Kühleinheit, die dank der abnehmbaren Vorder- und Rückwand leicht erschwänglich ist. Der Kompressor kann eine Leistung der 100% mit der maximalen Temperatur und mit der relativen Luftfeuchtigkeit von 65% haben.

Es ist ein widerstandsfähiges und langlebiges Produkt dank der äußeren und inneren Struktur, die beide aus Edelstahl AISI 304 bestehen.

Die Isolierung hat eine Stärke von 60 mm. Die Abtauung erfolgt automatisch am Ende des eingestellten Zyklus.

Die Türdichtung kann ohne Werkzeug leicht entfernt werden.

STANDARDAUSSTATTUNG:

- Kernsonde

- Rollen

- 4 Füße, die ohne den Abbau der Rollen montiert werden können

- Wasser Auffangwanne, die unter dem Schockfroster zu montieren ist

FOTO REIN INDIKATIV

Eigenschaften

Merkmal	Wert
Außenmaße	B 815 mm x T 870mm x H 935 mm
Innenmaße	L 700 mm x P 400 mm x H 400 mm
Leistung	0,63 KW
Nettogewicht	110 Kg
Spannung	einphasig - 230 V
Standardausstattung	Kernsonde, montierte Räder, 4 Standfüße die man zusätzlich, zu den Rädern, anbringen kann; Sammelbehälter für Kondenswasser der unter dem Schockfroster montiert wird.
Außenmaterial	Edelstahl - AISI304
Kältemittel (Gas)	R290
Fassungsvermögen - Anzahl der Backbleche	5 GN 1/1 Bleche
Innere Struktur	Edelstahl - AISI304
Isolierungsstärke	60 mm
Abtauung	automatisch
Schockfroastleistung	15 Kg +90°C/+3°C
Schnellkühlleistung	12 Kg +90°C/-18°C
Ausführung Tür	Volltür
Tür	Türanschlag nicht wechselbar
Verschlussart	selbstschließend
Baumaterial	Edelstahl
Gasmenge	150 gr
Frequenz	50 Hz
Stromkabel	Stromkabel + Stecker