

**SCHOCKFROSTER AUS EDELSTAHL, DREIPHASIG, FÜR 10
GN 1/1 BLECH (600X400 MM), -18°C/0°C, MIT ROLLEN**

Preis: 2.535,00 € + IVA



Referenz: BERING10

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 "Schockfrostern"**.
 - 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, dreiphasig, für 10 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 erschwinglich 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.

STANDARD AUSSTATTUNG:

- 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	L 820 mm x P 865 mm x H 1390 mm
Innenmaße	B 695 mm x T 400 mm x H 785 mm
Leistung	0,81 KW
Nettogewicht	150 Kg
Spannung	dreiphasig - 400 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)	R452A
Fassungsvermögen - Anzahl der Backbleche	10 GN 1/1 Bleche
Innere Struktur	Edelstahl - AISI304
Isolierungsstärke	60 mm
Abtauung	automatisch
Schockfroastleistung	30 Kg + 90°/ + 3°
Schnellkühlleistung	12 Kg + 90°/- 18°
Ausführung Tür	Volltür
Tür	Türanschlag nicht wechselbar
Verschlussart	selbstschließend
Energieeffizienzklasse	Non soggetto a classificazione energetica
Baumaterial	Edelstahl
Gasmenge	1100 gr