

## **Schockfroster für Speiseeis GSR15 SA - EN 60x40cm**

### **Schockfroster für Speiseeis GSR15 SA - EN 60x40cm**

#### **Ausführung:**

- Premiumgerät hergestellt in Italien
- Edelstahl Schnellabkühler und Schockfroster
- Außenmaterial 3seitig CNS 18/10, Innenmaterial CNS
- 5" Touchscreen-Steuerung, bedienerfreundlich
- 100 Programme programmierbar
- Digitale Temperaturanzeige
- Temperaturbereich von +/-0°C bis -18°C
- Verdampfertemperatur bis -30° C
- HACCP fähig
- Schnellabkühlzyklus "Soft" bis "Hard"
- Kerntemperaturfühler, beheizt und herausnehmbar
- Automatischer Wechsel in den Konservierungsmodus
- Innenraum mit abgerundeten Ecken
- Hygieneausführung
- Rostabstand 70 mm
- Verdampfer beschichtet
- Selbstschließende Tür, mit Arretierung bei 100° Öffnungswinkel
- Eingelassene und ergonomisch geformte Griffleiste



- Auflageschienen und Rasterleisten sind ohne Werkzeug herausnehmbar
- Türrahmenheizung
- Türanschlag rechts, Türanschlag links auf Anfrage
- Leicht wechselbare Magnetsteckdichtung
- Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe aus CNS

**Technische Daten:**

- Geräteanschlussart: anschlussfertig für 400 Volt Drehstrom
- Aufstellart / Montage: Standgerät, Sockelbau, Sockelbaufähig
- Abmessungen außen (BxTxH): 790 x 870 x 1810mm
- Abmessungen innen (BxTxH): 670 x 450 x 930mm
- Kerntemperatur: -18°C bei RF 40% und UT +40°C
- Temperaturbereich: 0° bis -18°C
- Elektrischer Anschluss: 400 Volt
- Leistung: 2505 Watt
- Außenmaterial und Innenmaterial: CNS
- Umluft Kühlung
- Tauwasserverdunstung
- Manuelle Abtauung
- Schockfroastleistung: 45 kg
- Kältemittel: R 290 (Propan)/GWP 3,
- Kälteleistung: 1940 Watt bei VT -25°C und Kondensatortemperatur +45°C
- Energieverbrauch Schockfroastleistung 0,232 kWh je KG Lebensmittel nach EN 17032
- Klimaklasse 5
- Wandstärke - Isolierung: 60 mm
- Türanschlag: rechts
- Anzahl der Türen: 1
- Bruttogewicht: 230 kg

**Serienzubehör:**

- 4 Stück CNS - Roste, 600 x 400mm

**Bestückungsmöglichkeiten:**

- 15 Eisschalen 5 Liter

**EISSCHALEN SIND NICHT IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN!**

Preis per Vorkasse: **7 549.00 EUR** zzgl. MwSt.

