



## **Schockfroster R 051 SA - 5xGN 1/1**

### **FRIULINOX Schockfroster R 051 SA**

#### **Ausführung:**

- Premiumgerät hergestellt in Italien
- Edelstahl - Schnellabkühler / Schockfroster
- Außen- und Innenmaterial: CNS
- Umluftkühlung
- Tauwasserverdunstung
- Manuelle Abtauung
  
- Premiumgerät hergestellt in Italien
  
- Edelstahl Schnellabkühler und Schockfroster
  
- Temperaturbereich Schnellabkühlung +90°C bis +3°C
  
- Temperaturbereich Schockfrostung +90°C bis -18°C
  
- CNS 18/10 dreiseitig
  
- 5" Touchscreen-Steuerung, bedienerfreundlich
  
- 300 Programme programmierbar
  
- Auftaufunktion, Zeit geregelt
  
- Digitale Temperaturanzeige
  
- 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
- Türrahmenheizung
- Türanschlag rechts, Türanschlag links auf Anfrage
- Leicht wechselbare Magnetsteckdichtung
- Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe aus CNS

**Technische Daten:**

- Abmessungen außen (BxTxH): 790 x 820 x 900mm
- Abmessungen innen (BxTxH): 670 x 430 x 400mm
- Einsatzbereich bei RF 40% und UT +40°C
- Anschlusswert: 230 Volt
- Leistung: 1405 Watt
- Abkühlleistung: 30 kg
- Schockfroastleistung: 20 kg
- Kältemittel: R 290 (Propan)/GWP 3
- Kälteleistung: 814 Watt bei VT -25°C und Kondtemp. +45°C
- Energieverbrauch Schnellabkühlung: 0,069 kWh je kg Lebensmittel nach EN 17032
- Energieverbrauch Schockfroastleistung: 0,219 kWh je kg Lebensmittel nach EN 17032
- Klimakategorie: 5(RF 40% und UT +40°C)
- Wandstärke - Isolierung: 60 mm
- Kältemittelmenge 1300 Gramm



- Bruttogewicht: 150 kg

**Serienzubehör:**

- Rostträger für 5 Stück GN 1/1
- oder 600 x 400 mm Bleche

Preis per Vorkasse: **3 939.00 EUR** zzgl. MwSt.

