

# Schockfroster/Tiefkühler 5 GN 1/1 - Gas R290A - Motor an Bord

Project .....  
Rev.: .....  
Zone: .....  
Location: .....



CODICE  
BN2ABM040335

MODELLO  
BEL 05 - 740

SERIE  
SCHOCKFROSTER

## ALLGEMEINE MERKMALE

Baron professioneller Schockfroster mit Funktion von: Schockfrostern - Tiefkühlen, serienmäßig mit Kernsonde und elektronischer Steuerung mit LCD-Display-Schnittstelle.

Dieser professionelle Schockfroster kann im automatischen Zyklus oder mit einstellbarer Zeit arbeiten. Die professionellen Schockkühler von Baron verwenden das Kältemittel R452A, verfügen über eine manuelle Abtaufunktion mit Zeitsteuerung und sind für die Tauwasserauffangwanne vorbereitet (Größe GN 1/1 H40).

Dank des geformten Bodens lässt sich das Tauwasser leicht ablassen.



## TECHNISCHE DATEN

Monoblockstruktur aus satiniertem Edelstahl AISI304 Scotch-Brite  
Interne abgerundete Struktur aus Edelstahl AISI 304  
Manuelles Abtaugerät  
Ergonomische Griffe über die gesamte Höhe und Magnetdichtungen an allen 4 Seiten der Tür  
Einzelnerpunkt beheizt Kerntemperaturfühler  
Elektronische Lüfter  
Kondenswasser (optional)  
R290A GAS  
Elektronische Steuerung bei Soft-Touch-Display

**SOFT COOLING +3°C ARBEITSZYKLUS** Sanfter Kühlzyklus, um die Lebensmittel auf eine Kerntemperatur von 3°C zu bringen, mit einem Arbeitszyklus zwischen 0°C und +2°C in der Kammer, Lagerung bei +2°C. Dieser Zyklus eignet sich besonders für empfindliche Lebensmittel wie: Nudeln, Reis, Gemüse, Gebäck, Fisch.

**HARD COOLING ARBEITSZYKLUS +3°C** Besonders einschneidender Kühlzyklus, um die Lebensmittel in folgenden Phasen auf eine Kerntemperatur von 3°C zu bringen: 1. Phase bis zum Erreichen einer

Kerntemperatur von 15°C, mit einer Kammertemperatur von -25°C; 2. Phase bis zum Erreichen einer Kerntemperatur von 3°C, mit einem Arbeitszyklus zwischen 0°C und +2°C in der Kammer, Lagerung bei +2°C; Arbeitszyklus besonders geeignet für die Kühlung von vakuumverpackten, gekochten Lebensmitteln, Fleisch, Soßen, Brühen.

**SOFT-FREEZING ARBEITSZYKLUS -18°C** Sanfter Tiefkühlzyklus, um die Lebensmittel auf eine Kerntemperatur von -18°C zu bringen, mit folgenden Phasen: 1. Phase bis zum Erreichen einer Kerntemperatur von 20°C bei T° in der Zelle von 0°C; 2. Phase bis zum Erreichen einer Kerntemperatur von -18°C bei T° in der Zelle von -40°C, Lagerung bei -20°C; Arbeitszyklus besonders geeignet für alle heißen Produkte, die sofort eingefroren werden sollen.

**HARD FREEZING WORKING CYCLE -18°C** Besonders harter Gefrierzyklus, um Lebensmittel auf eine Kerntemperatur von -18°C zu bringen, mit einem Arbeitszyklus, der -40°C erreichen kann. Dieser Arbeitszyklus eignet sich besonders für das Tiefgefrieren von rohen oder kalten Produkten.

Schockfroster/Tiefkühler 5 GN 1/1 - Gas R290A - Motor  
an Bord

Project .....  
Rev.: .....  
Zone: .....  
Location: .....



CODICE BN2ABM040335	MODELLO BEL 05 - 740	SERIE SCHOCKFROSTER
------------------------	-------------------------	------------------------

Technische Informationen

SPEZIFIKATION	DATA
MATERIAL	BN2ABM040335
DEFINITION	ABBATTITORE/SURGELATORE 5 GN 1/1 - GAS R290A - MOTORE A BORDO
SUPPLY	ELEKTROTECHNIK
DIM. BREITE	790 mm
DIM. PRODUKTIVITÄT	740 mm
DIM. HÖHE	850 mm
LÄNGE DES PAKETS	900 mm
BREITE DES PAKETS	850 mm
VERPACKUNGSHÖHE	995 mm
VERPACKUNGSVOLUMEN	0.761175 m3
BRUTTO-VERPACKUNGSGEWICHT	110 Kg
STANDARD-STROMVERSORGUNG	220-240V 1N
ELEKTRISCHE LEISTUNG	1.559 kW
GAS-/KÄLTEMITTELART	R290
KÄLTELEISTUNG	1.935
KAPAZITÄT	97

Schockfroster/Tiefkühler 5 GN 1/1 - Gas R290A - Motor  
an Bord

Project .....  
Rev.: .....  
Zone: .....  
Location: .....



CODICE  
BN2ABM040335

MODELLO  
BEL 05 - 740

SERIE  
SCHOCKFROSTER

CODICE  
BN2ABM040335

MODELLO  
BEL 05 - 740

SERIE  
SCHOCKFROSTER

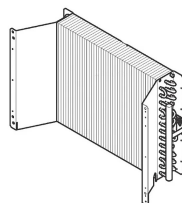
# PRODUKTE BEREICH PLUS



Benutzerfreundliche digitale Steuerung. Schnell und intuitiv ist sie eine Hilfe bei der täglichen Arbeit.



Beheizte Kernsonde, mit 1 Messpunkt.



Verdampferschlange aus Kupfer-Aluminium, mit Korrosionsschutz-Kataphorese-Behandlung, mit aufklappbarem Ablenblech für die Reinigung



Dank R290-Gas, das standardmäßig für alle verfügbaren Versionen geliefert wird, garantiert es Aufmerksamkeit und Nachhaltigkeit für alle Aspekte der Produktentwicklung.



Träger aus rostfreiem Stahl AISI 304, mit abnehmbaren ANTI-BRIDGE-Führungen aus rostfreiem Stahl AISI 304, die alle 20 mm ineinander greifen, für GN1/1 oder 600x400.