

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
Innen geformter Boden mit zentralem Abfluss
Isolierung aus PU, HFCKW-frei, Stärke 60 mm, Dichte 42 kg/m³
Verdampfungsspule aus Kupfer-Aluminium mit Koraphorese-Korrosionsschutzbehandlung und Öffnungsdeflektor zur Inspektion
Antikondensationswiderstand unter dem Rahmen des Anschlags
Ergonomische Griffe über die gesamte Höhe und Magnetdichtungen an allen 4 Seiten der Tür
Einzelnerpunkt beheizt Kerntemperaturfühler
Manuelles Abtaugerät
Elektronische Lüfter
Umweltfreundliches Gas R452A
Elektronische Membransteuerung. Leicht zugängliches, an der Vorderseite angebrachtes IPX4-gerechtes Bedienfeld.

Umweltfreundliches Gas R452A

Elektronische Steuerung

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 - 600x400 - Motor an Bord

Project
Rev.:
Zone:
Location:



CODICE
BN2ABF550301

MODELLO
BE051

SERIE
SCHNELLKÜHLER

Technische Informationen

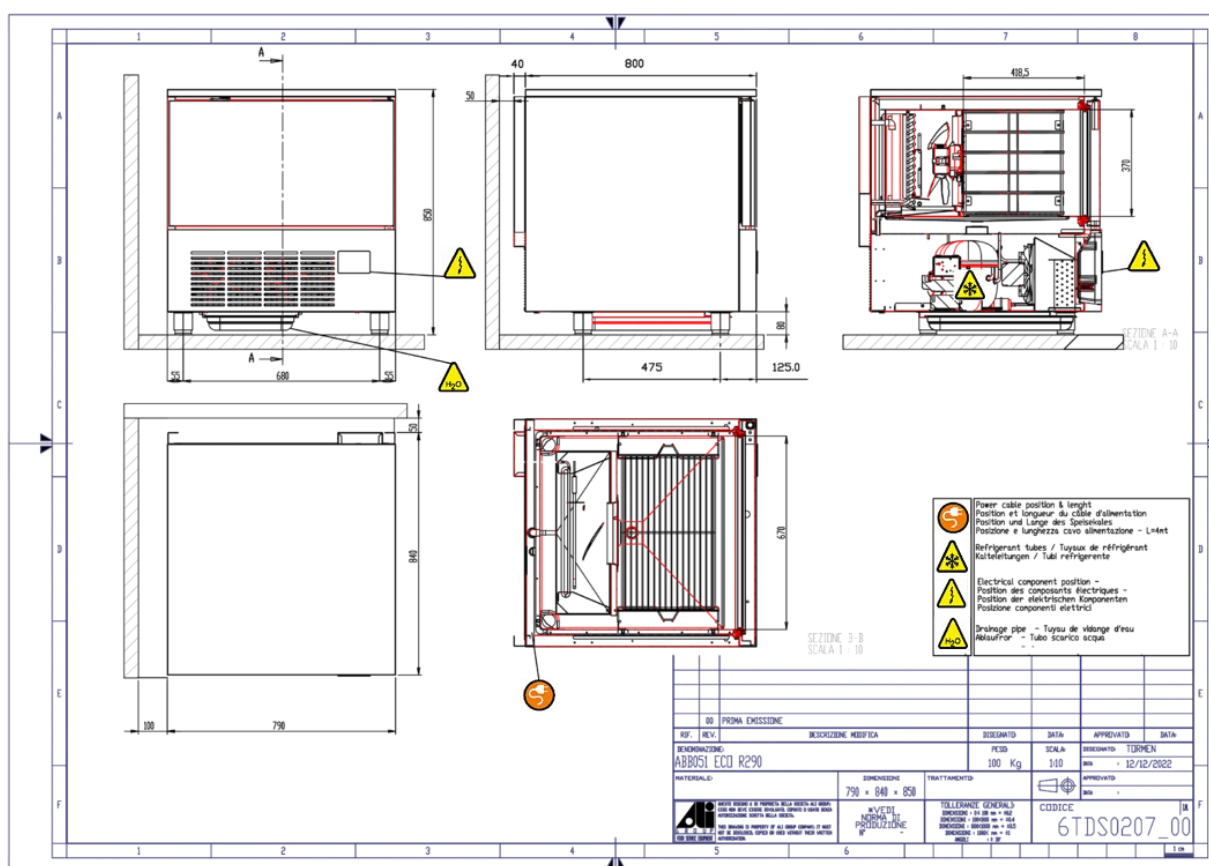
SPEZIFIKATION	DATA
MATERIAL	BN2ABF550301
DEFINITION	ABBATTITORE/SURGELATORE 5 GN 1/1 - 600x400 - MOTORE A BORDO
SUPPLY	ELEKTROTECHNIK
DIM. BREITE	790 mm
DIM. PRODUKTIVITÄT	800 mm
DIM. HÖHE	850 mm
NETTOGEWICHT	90 Kg
LÄNGE DES PAKETS	790 mm
BREITE DES PAKETS	850 mm
VERPACKUNGSHÖHE	995 mm
VERPACKUNGSVOLUMEN	0.67 m3
BRUTTO-VERPACKUNGSGEWICHT	90 Kg
STANDARD-STROMVERSORGUNG	220-240 V ~ 50 Hz
ELEKTRISCHE LEISTUNG	1.523 kW
GAS-/KÄLTEMITTELART	R452a
KÄLTELEISTUNG	2.169
KAPAZITÄT	109

Project
Rev.:
Zone:
Location:



MODELLO
BE051

SERIE
SCHNELLKÜHLER



CODICE
BN2ABF550301

MODELLO
BE051

SERIE
SCHNELLKÜHLER

PRODUKTE BEREICH PLUS



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



Elektronische Membransteuerung. Leicht zugängliches, an der Vorderseite angebrachtes IPX4-gerechtes Bedienfeld.



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.



Beheizte Kernsonde, mit 1 Messpunkt.