Kabeljau: 1142100973

Professioneller Schnellkühler und Tiefkühler für 3 GN-Bleche der Größe 2/3, -10 bis -38 °C, 0,42 kW – RA



Beschreibung

Warum sollte man sich einen anschaffen?

Schnellkühler sind ein unverzichtbares Element für alle, die in der **Gastronomie**, im **Catering** oder in **der Konditorei** tätig sind. Sie sind längst nicht mehr nur großen Großküchen vorbehalten: Heute gibt es kompakte und vielseitige Modelle, die sich auch perfekt für den privaten oder semiprofessionellen Gebrauch eignen.

Ob Sie nun Hobby-Konditor, Kochbegeisterter oder Profi auf der Suche nach einer zuverlässigen Lösung sind – ein Schnellkühler kann Ihre Art der Lagerung und Planung bei der Zubereitung von Speisen revolutionieren.

Vorteile für Profi- und Privatküchen

- **Im industriellen Bereich:** Diese Geräte ermöglichen es, große Mengen an Lebensmitteln schockzukühlen und so deren Qualität über Tage oder Wochen hinweg zu bewahren. Sie sind unverzichtbar für alle, die ihre Arbeitszeiten optimieren und die Produktion planen möchten.
- **Im privaten Bereich:** Ideal für die Zubereitung von Mahlzeiten für die ganze Woche, das Einfrieren frischer Zutaten oder das schnelle Abkühlen von Desserts und Cremes.

Hervorragende Leistung in kompakter Bauweise

Ein professioneller Schnellkühler garantiert nicht nur hervorragende Leistung, sondern zeichnet sich auch durch Folgendes aus:

- **Schnelle Temperaturabsenkung**, wodurch das Bakterienwachstum verhindert wird.
- **Optimale Erhaltung** von Geschmack und Nährwerten.
- **Einhaltung der HACCP-Vorschriften** für kompromisslose Lebensmittelsicherheit.

Effizienz und Zuverlässigkeit in jeder Situation

Ob in der Profiküche oder im privaten Haushalt – ein Schnellkühler steht für:

- **Kompromisslose Effizienz:** schnelles Einfrieren, gleichmäßige Kühlung und konstante Leistung.
- **Praktisches und robustes Design:** perfekt für Räume jeder Größe.
- **Benutzerfreundlichkeit und Langlebigkeit:** entwickelt, um Sie langfristig zu begleiten.

Die ideale Wahl für Ihr Unternehmen

Die Investition in einen **professionellen Schnellkühler** bedeutet, dass Sie für Ihre Lebensmittel maximale Sicherheit und Qualität gewährleisten. Von großen Mengen bis hin zur täglichen Zubereitung sind diese Geräte eine wertvolle Hilfe, um Ihre Arbeit zu optimieren und dabei hohe Hygiene- und Sicherheitsstandards einzuhalten

Hauptmerkmale

- **3 GN-Bleche 2/3**: Bietet eine optimale Kapazität für die professionelle Gastronomie, perfekt für mittlere Beladungsmengen, ohne dabei Platz oder Effizienz einzubüßen.
- **Außen und innen aus Edelstahl**: Die vollständig aus Edelstahl gefertigte Konstruktion garantiert eine längere Lebensdauer, absolute Hygiene und eine einfache Reinigung nach jedem Gebrauch.
- **Manuelle Abtauung**: Ein einfaches und effektives System, das es ermöglicht, die optimale Leistung des Schnellkühlers bei minimalem Wartungsaufwand aufrechtzuerhalten.
- **Umluftkühlung**: Sorgt für eine gleichmäßige Kälteverteilung und damit für ein stets homogenes Schnellkühlen und Tiefkühlen, wodurch Qualität und Konsistenz der Speisen erhalten bleiben.
- **Digitaler Thermostat**: Ermöglicht eine präzise Temperaturregelung mit intuitiven Einstellungen, um sich an unterschiedliche Betriebsanforderungen anzupassen.
- **Türöffnungsalarm**: Für mehr Sicherheit und optimierte Energieeffizienz warnt er bei versehentlichem Öffnen**der Tür** und verhindert so Wärmeverluste.

- **Verstellbare Füße**: Ideal zur Anpassung an jeden Untergrund und gewährleisten Stabilität auch in Umgebungen mit hoher Beanspruchung.
- **Mitgelieferte Nadel-Temperatursonde**: Unverzichtbar für die präzise Überwachung der Innentemperatur der Lebensmittel, unerlässlich für ein korrektes Einfrieren.

Technisches Datenblatt

- **Außenmaße**: 66 x 64 x 43,7 (H) cm
- **Innenmaße**: 34 x 36,5 x 27 (H) cm
- **Backblechkapazität**: 3 GN 2/3
- **Leistung**: 0,42 kW
- **Schnellkühlleistung**: +10 °C 7 kg
- **Gefrierleistung**: -38 °C, 5 kg
- **Geräuschpegel**: 55 dB
- **Kältemittel**: R290
- **Nettogewicht**: 44 kg

Standardausstattung

- **Nadel-Temperaturfühler**: Für eine präzise Temperaturmessung im Kern der Lebensmittel, unerlässlich für optimale Ergebnisse.

Abmessungen

Außenmaße	660x640x437 mm
Innenmaße	340x365x270 mm
Verpackungsmaße	700x680x525 mm

Technisches Datenblatt

Abbauausbeute	+10 °C 7 kg
Betriebstemperatur	+10 -38 °C
Elektrische Leistung	0,42 kW
Fassungsvermögen der Backbleche	3 gn 2/3
Geräuschentwicklung	55 db
Gewicht inklusive Verpackung	52 kg
Kältemittel	R290
Nettogewicht	44 kg
Spannung	230 V
Stromversorgung	Elektrisch
Tiefgefrierausbeute	-38 °C 5 kg

Serienausstattung

Im Lieferumfang enthalten	Nadelsonde