

Schnellabkühler Schockfroster Chilly 1

Um den wachsenden Anfragen von kompakten professionellen Geräten nachzukommen, hat unser Premium-Hersteller Friulinox den Schockfroster/Schnellabkühler Chilly auf den Markt gebracht. Mit diesem Kombinationsgerät können gekochte und rohe Speisen über den Schnellabkühlzyklus "Soft" bis "Hard" abgekühlt und tiefgekühlt werden. Der Serienmässige Kerntemperaturfühler liefert dabei immer die vorhandene Temperatur auf das digitale Display. Die einfach zu bedienende Steuereinheit mit Microprozessorsteuerung und bedienerfreundlichen Drucktasten bieten optimalen Komfort. Insgesamt sind 99 Programmspeicherplätze vorhanden die frei belegt werden können. Die hohe Kälteleistung, der niedrige Energieverbrauch und die automatische Aufbewahrungsfunktion am Ende des Arbeitszyklus, machen aus dem Friulinox-Chilly einen vielseitigen und zuverlässigen Schnellabkühler und Schockfroster für Gastronomie und Gewerbe.



Artikel-Nr.: 140043
GTIN: 4059395034424



Produktvorteile:

- Premiumgerät hergestellt in Italien
- Schnellabkühler und Schockfroster
- CNS 18/10 vierseitig
- Microprozessorsteuerung
- Bedienerfreundliche Drucktastensteuerung
- 99 Programmspeicherplätze
- Schnellabkühlzyklus "Soft" bis "Hard"
- Kerntemperaturfühler
- Schnellabkühlzyklus +90 °C bis +3 °C
- Schockfrostartzyklus +90 °C bis -18 °C
- Kerntemperatur -18 °C
- Automatischer Wechsel in den Konservierungsmodus
- 40 mm Isolierung
- Hygieneausführung
- Innenmaterial CNS 18/10
- Innenraum mit gerundeten Ecken
- Aufgesetzter Edelstahlstangengriff
- Türrahmenheizung
- Leicht wechselbare Magnetsteckdichtung
- Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe

Technische Daten:

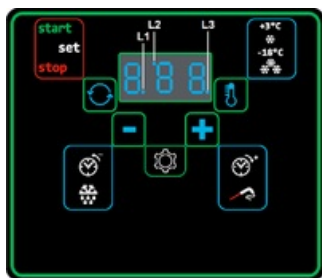
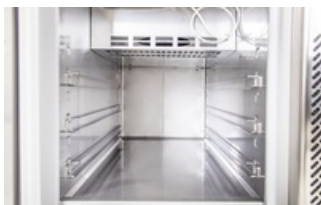
Geräteart	Schockfroster
Produktgruppe	B
Herstellerkennung	Chilly 1
Abmessungen außen:	
Breite	560 mm
Tiefe	700 mm
Höhe	520 mm
Abmessungen innen:	
Breite	330 mm
Tiefe	600 mm
Höhe	275 mm
Aufstellart	Standgerät
Öffnungssystem	Volltür
Temperaturbereich von	90 °C

Temperaturbereich bis	-18 °C
Anzahl der Türen	1
Türanschlag	Links
Aussenmaterial	CNS
Innenmaterial	CNS
Anschlußart	Steckerfertig (230V)
Anschlusswert Elektro	0,587 kW
Spannung	230 Volt
Bruttogewicht	52 kg
Serienzubehör	Rostträger für 3 Stück GN 1/1 Längseinschub
SWS	Ja
Raumfeuchte bis	60 %
Kühlung	Umluft
Tauwasserverdunstung	Ja
Abtauung	Manuell
Abkühlleistung	8 kg
Schockfroastleistung	5 kg
Wandstärke Isolierung	40 mm
Kälteleistung	487 W bei -25° C Verdampfertemperatur
Kältemittel	R 290 (Propan)/GWP 3 Gemisch R 1150

Energiedaten

Energieverbrauch Schnellabkühlung	0,0825 kWh je KG Lebensmittel nach EN 17032
Energieverbrauch Schockfrostung	0,2739 kWh je KG Lebensmittel nach EN 17032
Klimaklasse	5 (+40 °C UT und 40 % RF)

Weitere Ansichten



Sonderzubehör gegen Mehrpreis:

Kupfercutter - Der kleine Helfer zur Folienentfernung
GTIN: 4059395031409

Artikel-Nr.: 92900600

[Direkt zum Produkt](#)

[Direkt zu den technischen Dokumenten](#)



Für Druckfehler keine Haftung.

KBS Gastrotechnik GmbH | Schoßbergstraße 26 | 65201 Wiesbaden | Tel.: +49 611 44787-150 | www.kbs-gastrotechnik.de