Adresse:
Ruessenstrasse 11
6340 Baar
Schweiz

Kontakt:
Telefon: +41 41 241 11 01
E-Mail: info@chrombox.ch

Rechtliches:
Gerichtstand Zug
UID CHE-326.367.449 MWST

Übersicht

Schockfroster / Schnellkühler Elite Line Alexander 5T 5 x GN 1/1

Studio 54

Produktnummer: 66350053

Adresse:
Ruessenstrasse 11
6340 Baar
Schweiz

Kontakt:
Telefon: +41 41 241 11 01
E-Mail: info@chrombox.ch

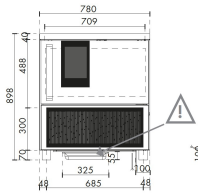
Rechtliches:
Gerichtstand Zug
UID CHE-326.367.449 MWST

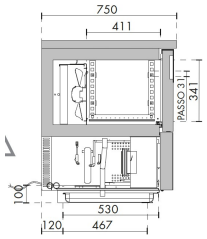


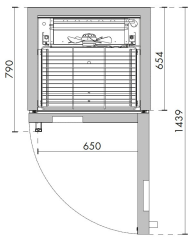


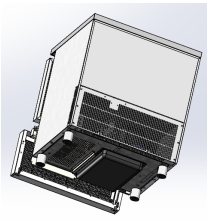












Erstellt am 14.11.2026.
Dieses Dokument stellt kein Angebot da. Es gelten die aktuellen Preise im Online-Shop.
Alle Preise exkl. gesetzl. Mehrwertsteuer zzgl. Versandkosten und ggf. Nachnahmegebühren, wenn nicht anders angegeben.

Adresse:
Ruessenstrasse 11
6340 Baar
Schweiz

Kontakt:
Telefon: +41 41 241 11 01
E-Mail: info@chrombox.ch

Rechtliches:
Gerichtstand Zug
UID CHE-326.367.449 MWST

Beschreibung

Schockfroster & Schnellkühler für die moderne Profiküche

Der **Schockfroster / Schnellkühler Alexander Elite Line** vereint modernste Kühltechnologie mit maximaler Benutzerfreundlichkeit. Das Gerät kühlt Speisen zuverlässig von **+70 °C auf +3 °C** oder schockfrostet sie von **+70 °C auf ?18 °C**. Durch die extrem schnellen Temperaturwechsel wird die Bakterienvermehrung effektiv unterbrochen, wodurch Geschmack, Struktur und Nährstoffe optimal erhalten bleiben.

Ideal für Restaurants, Hotels, Cateringbetriebe und Grossküchen, die Wert auf **Lebensmittelsicherheit, Effizienz und gleichbleibende Qualität** legen.

Intuitive Touch-Steuerung & WLAN-Anbindung

Der Alexander Elite Line ist mit einem **7"-Touchscreen-Display** ausgestattet, das eine schnelle und intuitive Bedienung ermöglicht. Kühl- und Gefrierzyklen können **zeit- oder temperaturgesteuert** ausgeführt werden. Je nach Produkt lässt sich die Intensität im **Soft- oder Hard-Modus** einstellen.

Dank integrierter **WLAN-Schnittstelle (ST54 Cloud)** kann das Gerät mit Smartphone, Tablet oder PC verbunden werden. Wichtige Funktionen wie Temperaturüberwachung, Parametereinstellungen, Rezeptübertragung oder das zeitliche Verschieben von Zyklen sind bequem aus der Ferne möglich.

Vielseitige Programme & maximale Flexibilität

Der Schockfroster bietet eine breite Auswahl an professionellen Programmen:

- Schnellabkühlen & Schockfrosten
- Tiefkühlen & Auftauen
- Abtauen & Pre-Cooling
- Niedertemperaturgaren (Slow Cooking)
- Gären
- Eiscreme-Härtung
- Fisch-Sanitation (Keimreduktion)
- Individuell programmierbare Zyklen

Eigene Programme können gespeichert, angepasst und jederzeit wieder abgerufen werden. Die integrierte **HACCP-Datenspeicherung** sowie die grafische Darstellung der Zyklen auf dem Display sorgen für Transparenz und Rückverfolgbarkeit. Zusätzlich steht eine **USB-Schnittstelle** für Daten-Upload und -Download zur Verfügung.

Hochwertige Verarbeitung & hygienisches Design

Der Alexander Elite Line ist innen und außen komplett aus **Chromstahl AISI 304** gefertigt. Abgerundete Innenecken, ein monolithisches Gehäuse und **automatisch schliessende Türen mit Magnetdichtungen** garantieren einfache Reinigung und lange Lebensdauer.

Weitere Merkmale:

- **60 mm Polyurethan-Isolierung**, FCKW- & HFCKW-frei
- Diamantierter Boden zur Kondenswasserführung mit manuellem Auffangbehälter
- Belüftetes Kühlsystem mit integriertem Aggregat
- Serienmässige **Kerntemperatursonde**
- Höhenverstellbare Füsse
- **Einbaufähig** für platzsparende Integration

Das Gerät arbeitet zuverlässig bis zu einer **Umgebungstemperatur von +42 °C**.

Effizient vorbereiten – Qualität sichern – Zeit sparen

Adresse:
Ruessenstrasse 11
6340 Baar
Schweiz

Kontakt:
Telefon: +41 41 241 11 01
E-Mail: info@chrombox.ch

Rechtliches:
Gerichtstand Zug
UID CHE-326.367.449 MWST

Mit dem Schockfroster Alexander Elite Line lassen sich Speisen im Voraus produzieren, sicher lagern und in Stosszeiten mit gleichbleibender Qualität servieren. Nach dem Regenerieren überzeugen die Gerichte durch Frische, Geschmack und perfekte Konsistenz.

Technische Highlights

- Schockkühlen & Schockfrosten in einem Gerät
- Temperaturbereich: +70 °C bis ?18 °C
- 7"-Touchscreen mit intuitiver Bedienung
- WLAN-fähig (ST54 Cloud)
- Kerntemperatursonde serienmässig
- HACCP-Datenspeicherung
- USB-Schnittstelle
- Edelstahl AISI 304 innen & aussen
- Einbaufähig
- Umgebungstemperatur bis +42 °C

Optionen

- Zentralgekühlte Ausführung auf Anfrage

Adresse:
Ruessenstrasse 11
6340 Baar
Schweiz

Kontakt:
Telefon: +41 41 241 11 01
E-Mail: info@chrombox.ch

Rechtliches:
Gerichtstand Zug
UID CHE-326.367.449 MWST

Produktinformationen

Technische Daten

Abstand zwischen den Blechen:	62 mm
Einbaufähig:	ja
Ergiebigkeit Schnellkühlung :	25 kg +65 °C / +10 °C
Ergiebigkeit Schockfrostung:	10 kg +70 °C / -18 °C
Gewicht kg brutto/netto:	126 / 95
Klimatische Klasse:	4 (30°C - 55%)
Kältemittel:	R290 / GWP 3 / Kg 0,14
Material:	CNS AISI 304 mit Rückseite aus verzinktem Stahl
Volumen l:	135
Zeitbedarf Schnellkühlung:	120 min (+65 °C > +10 °C)
Zeitbedarf Schockfrostung:	270 min (+65 °C > -18 °C)
Elektroanschluss:	230V / 50 Hz / 1N, steckerfertig mit Schweizer Adapter
Norm Innenausbau:	EN B 600 x T 400 mm , Gastronorm 1/1 B 325 x T 530 mm
Abtauung:	manuell
Anschlussleistung:	1300 W / 6,3 A
geprüfte Umgebungstemperatur °C:	+ 30 (bei 55% Luftfeuchtigkeit)
Isolierung mm:	60
Türe:	Tür mit leicht abnehmbarer Magnetdichtung (B 650 x H 340 mm)
im Lieferumfang enthalten:	1 Rost GN1/1 530x325mm + 1x EN 600x400 - Tragbarkeit pro Rost 20kg
Breite mm:	780
Tiefe mm:	750
Höhe mm:	900

Adresse:
Ruessenstrasse 11
6340 Baar
Schweiz

Kontakt:
Telefon: +41 41 241 11 01
E-Mail: info@chrombox.ch

Rechtliches:
Gerichtstand Zug
UID CHE-326.367.449 MWST

Füsse:	70 mm