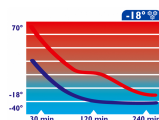
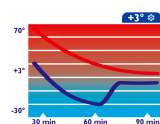
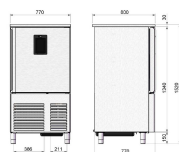


Übersicht

Schockfroster / Schnellkühler ALEXANDER TOUCH 10T GN 1/1

Produktnummer: 66350036





Beschreibung

Der Schockfroster / Schnellkühler Alexander vereint mehrere Funktionen in einem Gerät: Schnellabkühlen von +70°C auf +3°C, Schockfrostern von +70°C auf -18°C und Beibehaltung einer gewissen Temperatur. Ausserdem wurde eine brandneue Steuerung eingebaut, die durch elegantes Design, gläsernen Grafikdisplay mit brillanten Farben und Touchscreen besticht. Der Benutzer kann die Intensität („Hard“-/„Soft“-Modus) der positiven und negativen Zyklen bestimmen und auch, ob diese temperatur- oder zeitgesteuert ausgeführt werden. Neu lässt sich das Gerät über WLAN mit Ihrem Smartphone, Tablet oder Desktop verbinden (ST54 Cloud). Die Steuerung der Hauptparameter, Temperaturüberwachung, Rezepte senden und Zyklus verschieben ist nun aus der Ferne möglich. Nutzen sie die neuste Technologie in Ihrer Profiküche!

Der Schockfroster ist ein Kühlgerät der absoluten Spitzenklasse und er sollte in keiner Gastro-Küche fehlen. Bereiten Sie heute eine frische Speise zu und schocken Sie diese innert kürzester Zeit mit dem Schockfroster auf die gewünschte Lagertemperatur. Sie werden begeistert sein, wie frisch die Lebensmittel nach dem Auftauen schmecken. Denn durch das extrem schnelle Kühlen, werden die Bakterien sofort unschädlich gemacht und können keine Schäden anrichten. Durch diese Schock-Kühlmethode können Sie Ihre Gerichte schon im Voraus vorbereiten, damit sie in den Stosszeiten schnell mit gleicher Qualität zur Verfügung stehen.

Kühl- / Frost-Programme

Der Schockfroster / Schnellkühler Alexander hat eine Vielzahl von Programmen, die je nach Produkt und Zubereitung individualisiert werden können. z.B. 100%ige Keimabtötung (nach dem Arbeiten mit Fisch), rasches und kontrolliertes Auftauen, Abtauung, das Fest-werden-lassen von Speiseeis, Trocknen, Gären, schonendes Niedertemperaturgaren und die Funktion „Pre-Cooling“. Die integrierte Uhr erlaubt das Speichern der HACCP-Daten, während die Funktion „Rezeptesammlung“ zum Speichern und Abrufen persönlicher Abfolgen von Schnellkühlzyklen gedacht ist, die jederzeit verändert und neu programmiert werden können. Ausserdem ist eine USB-Schnittstelle vorhanden, die den Up- und Download der Kontrolldaten ermöglicht. Die einzelnen Schnellkühl- und Arbeitszyklen können durch eine visuelle Grafik deutlich auf dem Display abgelesen werden. Wenn das Gerät einmal mit dem Funksystem verbunden ist, können die Messwerte jederzeit visualisiert und bei Bedarf auch neu eingestellt werden – sowohl per Computer, als auch per Smart Device.

Vorzüge

Dieser Schockfroster / Schnellkühler kann schockkühlen und schockgefrieren. Aus diesem Grund müssen Sie nicht noch ein zweites Gerät anschaffen. Für das perfekte Erreichen der gewünschten Temperatur ist auch standardmässig eine Kerntemperatursonde inbegriffen. Für die Leistung des Schockfrosters ist eine Standard Kühleinheit verbaut. Diese sorgt für ein perfektes Kühlergebnis bis zu Umgebungstemperaturen von + 42 °C. Über die digitale und bedienerfreundliche Elektronik, können Sie die gewünschten vorprogrammierten Kühlprogramme wählen, wodurch das Gerät von allen Mitarbeitern ohne grosse Kenntnisse bedient werden kann.

Die automatisch schliessenden Türen mit Magnetdichtungen garantieren, dass der Schockfroster immer geschlossen bleibt. Für die einfache Reinigung und Langlebigkeit des Schockfrosters ist ebenfalls gesorgt. Der Schockfroster ist innen und aussen aus einfach zu reinigendem Chromstahl AISI 304 angefertigt und entspricht allen CE- und Hygienevorschriften der EU. Damit der Schockfroster / Schnellkühler auch auf unebenen Untergründen gerade stehen kann, sind alle Füsse in der Höhe verstellbar.

Optionen

Der Schockfroster / Schnellkühler kann auf Wunsch auch zentralgekühlt geliefert werden.

Produktinformationen

Technische Daten

Abstand zwischen den Blechen:	70 mm
Bemerkungen:	Optional auch in Bäckereinorm B 600 x T 400 mm erhältlich
Ergiebigkeit Schnellkühlung :	30 kg +70 °C / + 3 °C
Ergiebigkeit Schockfrostung:	18 kg +70 °C/ -18 °C
Kältemittel:	R452A
Zeitbedarf Schnellkühlung:	90 min (+65 °C > +3 °C)
Zeitbedarf Schockfrostung:	240 min (+65 °C > -18 °C)
Norm Innenausbau:	Gastronorm 1/1 B 325 x T 530 mm
Elektroanschluss:	400V / 50Hz / 3N, steckerfertig mit Schweizer Adapter
Anschlussleistung:	1270 Watt
geprüfte Umgebungstemperatur °C:	+ 30 (bei 55% Luftfeuchtigkeit)
Kälteleistung:	Schnellkühlen 1561 Watt / Schockfrostern 555 Watt
im Lieferumfang enthalten:	10 Paar Edelstahlschienen
Breite mm:	770
Tiefe mm:	800
Höhe mm:	1520
Füsse:	135-185 mm
Gewicht kg:	168