

ASM Schnellkühler / Schockfroster SKF 3

Art.Nr.: 150172



Technische Daten

Anschlussart	Elektro
Kühlleistung +90°C/+3°C, 90 MIN.	15 kg
Kältesystem	steckerfertig
Gefrierleistung +90°C/-18°C, 240 MIN.	6 kg
Spannung (V)	230
Marke	ASM



3.235,00 €

Listenpreis (exkl. MwSt.)

Listenpreis (exkl. MwSt.)



Produktbeschreibung

- Steckerfertiger Schnellkühler Schockfroster mit Programmsteuerung für Konditorei und Eiserzeugung
 - Gehäuse und Innenraum aus rostfreiem Edelstahl CNS 1.4301
 - Hochauflösende bedienerfreundliche 2,8" Touchscreen-Steuerung
 - Tiefgezogener Innenbehälter, abgerundete Ecken zur leichten Reinigung
 - 35 mm Energiespar-PUR-Hartschaumisolierung FKW- und FCKW-frei
 - Selbstschließende Türe mit ergonomischem Griff
 - Einschubabstand 24 mm (W5/ W6)
 - Regelbare Lüftung 25 - 100%
-
- SCHNELLABKÜHLUNG: Kühlt Lebensmittel schnell auf +3°C ab, verhindert die Verbreitung von Bakterien und verlängert so die Haltbarkeit von frischem Lebensmittel, ohne Qualitätsverlust, um bis zu 70%.
 - SCHOCKFROSTUNG: Schnelle Schockfrostung auf -18° im Kern der Lebensmittel. Das begünstigt die Mikrokristallierung der Flüssigkeit. Fasern, Geschmack und Struktur bleiben unverändert
 - MANUELLER ZYKLUS: MODI ist eine einzigartige Technologie. Sie ermöglicht die Regulierung der Temperatur von -40°C/+10°C (Up) oder -40°C/+65°C (Active); und der modulierbaren Belüftungsintensität zwischen 25% auf 100%
 - AUFTAUEN: Das delikate Auftauen mit MODI ermöglicht es, tiefgekühltes Eis und kalte Desserts auf Serviertemperatur zu bringen.
 - ERHALTUNG: Das Eis auf Serviertemperatur halten. Dank MODI können Schüsseln, Speiseisröhren und

Eistorten mit der idealen Temperatur konserviert werden und sind somit jederzeit verfügbar zum Servieren oder zur Ausstellung in der Vitrine.

- WARMHALTEN: Nach der Zubereitung können Gerichte bis zum Service ohne auszutrocknen gehalten werden. Alle Gerichte verlassen die Küche mit idealer Temperatur, unabhängig von der Servierzeit.
 - TROCKNEN: Entzieht Obst, Gemüse, Pilzen und Hülsenfrüchten das Wasser, so stehen sie zu jeder Jahreszeit zur Verfügung. Außerdem können spezielle Mehle und Gewürze hergestellt werden.
 - SCHOKOLADEKRISTALLISIERUNG: Kristallisiert in wenigen Minuten Pralinen,- Schokobonbons und Schokoladentafeln. Der Glanz und der Krokant sind der Beweis der Qualität Ihrer Arbeit.
-
- Rezeptbuch mit getesteten Programmen
-
- USB-Schnittstelle für Up- bzw. Download von Rezepten sowie zum Auslesen von benötigten HACCP-Daten
 - Kondensator mit variablem Luftstrom
 - Elektronisches Expansionsventil
 -
 - 4 justierbare Stellfüße aus rostfreiem Edelstahl
 - Kerntemperaturfühler
-
- Klimaklasse 5 (+40 °C UT und 40 % RF)
-
- Kältemittel R290
-
-
- Schnellabkühler und Schockfroster
 - Edelstahl 3-seitig
 - Türrahmenheizung
 - Touch Screen-Steuerung
 - Kerntemperaturfühler
 - Schnellabkühlzyklus +90 °C bis +3 °C
 - Schockfrostzyklus +90 °C bis -18 °C
 - Kerntemperatur -18 °C
 - Automatischer Wechsel in den Konservierungsmodus
 - 35 mm Isolierung
 - Hygieneausführung
 - Innenraum mit gerundeten Ecken
 - Aufgesetzter Edelstahlgriff
 - Türanschlag links, nicht wechselbar
 - Leicht wechselbare Magnetsteckdichtung
 - Höhenverstellbare Ausgleichsfüße

steckerfertig

Umluftkühlung

außen und innen CNS 1.4301 (Monostruktur)

Kombigerät: Schnellkühlen (+90 auf +3 °C) und

Schockfrostten (+90 auf -18 °C)

Abkühlprozess beginnt unmittelbar nach dem

Einbringen der bis zu +90 °C heißen Produkte

intuitive Steuerung mit 2,4 Zoll-Display

Warnsignale bei Fehlerfunktion

1 Kerntemperaturfühler