

MULTIFUNKTIONSGERÄT SCHNELLKÜHLER / SCHOCKFROSTER

GENIUS GMF121

steckerfertig, multifunktional einsetzbar zum Schnellkühlen, Schockfrostern, Auftauen, Gären bzw. Gärunterbrechen, Niedertemperaturgären und Warmhalten, für GN 1/1 oder EN 600 x 400 mm

Artikel-Nr.: 474100121

Beschreibung

- Multifunktionsgerät, steckerfertig
zum Schnellkühlen, Schockfrostern, Auftauen, Gären bzw. Gärunterbrechen und Niedertemperaturgären
- außen Sichtseiten CNS 1.4301
- innen CNS 1.4301
- Kapazität Schnellkühlen (+90 °C auf +3 °C): 25 kg Ware / Zyklus (max. Zeitaufwand: 90 Minuten)
- Kapazität Schockfrostern (+90 °C auf -18 °C): 16 kg Ware / Zyklus (max. Zeitaufwand 240 Minuten abhängig von Produktauswahl und Einbringtemperatur)
- Polyurethan-Hartschaumisolierung, bis zu 60 mm
- 5-stufige Steuerung der Luftfeuchtigkeit, Feuchtigkeitzufuhr über Festwasseranschluss, 5-stufige Steuerung der Lüftergeschwindigkeit, benutzerfreundliche, hochaufgelöste Touchscreen-Steuerung in 9 Sprachen auf 9,5 Zoll mit Bildsymbolen
- automatische Abtauung mittels Heißgas, manuelle Tauwasserentnahme oder Anschluss am Bodenabfluss
- automatische Umschaltung auf Lagerkühlung bei Zyklusende auf +3 °C bzw. -18 °C
- Anforderungen und Prüfungen der DIN 18872-5 werden erfüllt
- beheizbarer 4-Punkt Kerntemperaturfühler mit dauerhafter Anzeige der aktuellen Temperatur im Display
- multifunktionales Einhängestell, Abstand zwischen den Einschüben in 15 mm-Intervallen verstellbar
- problemloser Wechsel von GN auf EN, wobei stets ein korrekter Luftfluss im Innenraum gewährleistet wird
- Anisakis-Killer für die Herstellung von Produkten, die rohen Fisch enthalten (wie z.B. Sushi)
- manuelle Einstellung oder Nutzung des umfangreichen "Kochbuches" mit werkseitig voreingestellten Rezepten für jede Funktion, wiederkehrende Einstellungen speicherbar

- Spezialfunktionen: beheizbarer Kerntemperaturfühler, Vorkühlung und Trocknung des Innenraums, Dauerzyklus mit der Zusatzfunktion "Multilevel" (es können mehrere Timer für die entsprechenden Ebenen gestartet werden)
- USB-Schnittstelle für Up- und Download von Rezepten und Parametern sowie zum Auslesen aller HACCP-relevanter Daten
- serienmäßig mit 12 Paar Führungsschienen (max. Anzahl 36 Paar)
- serienmäßig mit 4 Stellfüßen, H in mm: 150

Hinweis:

Türanschlag links oder rechts ab Werk preisneutral möglich, nicht wechselbar.
Bitte bei Bestellung angeben.

Der Betrieb ist auch ohne Festwasseranschluss mit geringen Einschränkungen beim Garen und Niedertemperaturgaren möglich.

Variante ohne Aggregat erhalten Sie auf Anfrage, bitte sprechen Sie uns an.

Informationen

Artikelnummer: 474100121

Verkleidung Aussen: Sichtseiten CNS 1.4301

Verkleidung Innen: CNS 1.4301

Fassungsvermögen: 12 x GN 1/1 oder EN 600 x 400 mm bis 40 mm Höhe

9 x GN 1/1 oder EN 600 x 400 mm bis 50 mm Höhe

7 x GN 1/1 oder EN 600 x 400 mm bis 65 mm Höhe

Bruttogewicht: 147 kg

Nettogewicht: 130 kg

Temperaturbereich: Schnellkühlen: +90 bis +3 °C bei 43 °C UT und 60 %

RF,Schockfrost: +90 bis -18 °C bei 43 °C UT und 60 % RF,Arbeitstemperatur Gären:

+20 bis +45 °C bei 43 °C UT und 60 % RF,Arbeitstemperatur Niedertemperaturgaren:

+20 bis +85 °C bei 43 °C UT und 60 % RF

Klimaklasse: T (+16 bis +43 °C)

Einbringtemperatur: bis +90 °C

Abmessungen

Breite aussen: 790

Tiefe aussen: 820

Höhe aussen: 1320

Breite innen: 670

Tiefe innen: 420

Höhe innen: 630

Tiefe bei geöffneter Tür: 1550

Breite Verpackung: 850

Tiefe Verpackung: 880

Höhe Verpackung: 1475

Technik

Kältemittel / Menge: R-404A / 1200 g

Kälteleistung: 2108 W / VT -15 °C

Anschlusswert: 1395 W / 230 V

Geräuschpegel: 70 dB

Leistung: 25 kg Ware / Zyklus (Schnellkühlen)

16 kg Ware / Zyklus (Schockfrostten)