



BAKER SF500 CHOKFRYSER

SF500 kombinerer fleksibilitet og brugervenlighed i ét skab og understøtter en bred vifte af arbejdsprocesser i professionelle bagerier og konditorier.

Det intelligente kontrolsystem giver fuld kontrol over processerne for hurtig nedkøling og chokfrysning. Vælg mellem tre forudindstillede fryseprogrammer, der dækker de mest almindelige processer, eller tilpas nemt indstillingerne til dine specifikke rutiner og behov via det brugervenlige kontrolpanel.

Med stabile temperaturzoner er det et pålideligt og effektivt skab, der kræver minimal overvågning under processen, da det automatisk skifter til opbevaringstilstand, når processen er afsluttet.

SF500 er designet til bageplader i størrelsen 40 × 60 cm og passer perfekt til bagerier med begrænset plads. Med indvendig og udvendig udførelse i rustfrit stål, afrundede hjørner og aftagelig magnetisk dørtætningsliste er det nemt at opretholde optimal hygiejne og et sundt arbejdsmiljø.

Standardudstyr:

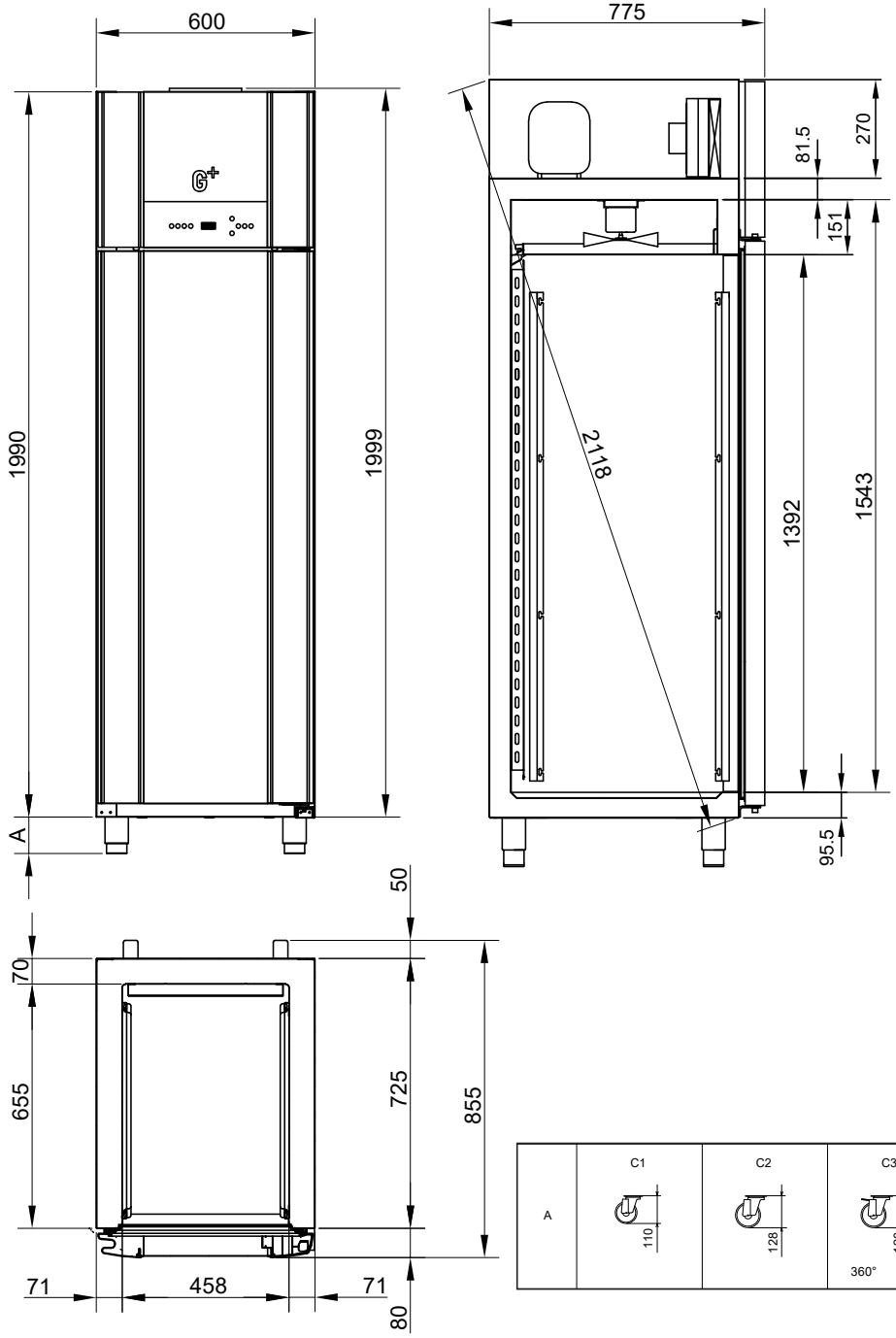
- Indvendig og udvendig i rustfrit stål
- Brugervenligt touchdisplay med både forudindstillede og brugerdefinerede programmer
- Robust og rengøringsvenlig overflade
- Vendbar, højrehængt selvlukkende dør med lås
- Praktisk vendbar fodpedal til døråbning
- Ventileret kølesystem
- Effektiv LED-belysning
- 25 sæt hyldeskinner

Tilvalg:

- Ekstra hylder
- Forskellige hjul- og benmuligheder

	CHOKFRYSER -30/+10°C
PRODUKTNAVN	BAKER SF500
VARENUMMER	945090520
RUMINDHOLD (liter, brutto / netto)	465 / 314
KØLEKAPACITET VED -25°C (W)	882
KLIMAKLASSE	5
MÅL B x D x H (mm)	600 x 855 x 2125
BRUTTO VÆGT (kg)	140
KØLEMIDDEL / FYLDNING	R290 / 145 g
GWP / Co2 ÆKVIVALENT	3 / 0,000435 t
ELTILSLUTNING	230 V, 50 Hz, 4,73 A
TILSLUTNINGS EFFEKT (w)	792

BAKER SF500 CHOKFRYSER



Det maksimale antal bageplader, der kan være i denne model, er:
26 plader med 50 mm afstand
16 plader med 75 mm afstand
13 plader med 100 mm afstand