

Blast chiller - Shock freezer BF-R031

Kyler eller fryser ner råvaror och tillagade maträtter från +90°C till +3°C på 90 minuter eller från +90°C till -18°C inom 4 timmar. Den snabba nedkyllningen bevarar matens ursprungliga smak, textur och arom samt motverkar bakterietillväxt. Styrning via tid eller kärntemperatur. BF-R031 har en kapacitet på 3 x GN1/1.

Funktioner och teknik

Soft eller hard chilling som valmöjlighet till programcyklerna. Efter varje cykel övergår skåpet automatiskt till lagringstemperatur i max 24 timmar. Indirekt luftflöde, högtrycksfläktar och förångare (evaporator) med rostskyddad EPD-beläggning. Dörrströmbrytare som stoppar fläkten när dörren öppnas.

Lång livslängd

Tillverkad i AISI 304 rostfritt stål, exteriör med Scotch-Brite finish. Avtagbar gejderställning och dörrlist samt invändigt rundade hörn för enkel rengöring. Isolering i högtryckspolyuretan (tjocklek 50 mm). CE-godkänd och levereras med svensk bruksanvisning

