



# SCHNELLABKÜHLER UND SCHOCKFROSTER

## SCHNELLES ABKÜHLEN VON LEBENSMITTELN

Wichtigster Vorteil des Schockfrostens ist die Einhaltung von gesetzlichen Hygienevorschriften bei der Aufbewahrung von Lebensmitteln.

Zusätzlich und meistens wenig beachtet sind die erzielten Kosteneinsparungen im Bereich der Speisenzubereitung. Es muss nicht täglich frisch gekocht werden, damit es frisch schmeckt. Exemplarisch sei hier das Kochen von Saucen erwähnt. Einmal gekocht und portionsweise schockgefrostet, kann die Sauce über mehrere Tage serviert werden, ohne dass sie täglich neu zubereitet werden muss. Dies kann Mitarbeiterkapazitäten und damit langfristig bares Geld sparen.

Sie möchten saisonale Produkte außerhalb der Saison anbieten? Und das möglichst frisch? Schockgefrostet lassen sich viele Lebensmittel über einen längeren Zeitraum fast ohne jeden Verlust an Vitaminen und Geschmack aufbewahren.

KBS verfügt über eine breite Palette von Schnellabkühlern und Schockfroster, angefangen vom Kompaktgerät Chilly für 3/1 GN bis hin zum BF 121 für 12/1 GN. Durch den zusätzlichen Modus „Soft“ gewährleisten die KBS by Friulinox Geräte eine besonders schonende Kühlung bzw. Frostung des Kühlgutes.

## EISWÜRFEL FÜR UNTERSCHIEDLICHE EINSATZBEREICHE

Der Eiskwürfel ist bei den meisten Prozessen innerhalb der Nahrungsmittelherstellung, Lagerung und Präsentation ein unverzichtbares Medium. Je nach Verwendungszweck sind unterschiedliche Formen von Eiskwürfeln erforderlich. Wir unterscheiden Vollwürfel und Hohlwürfel. Letztere sind auf Grund der deutlich größeren Oberfläche für das schnelle Kühlen von Getränken besonders geeignet. Diese Würfel können mit den Eiskwürfelbereitern der Joy-Serie auf Seite 87 hergestellt werden. Je nach Gerät kann eine Tagesleistung zwischen 18 kg und 120 kg erzielt werden.

Der Vollwürfel dagegen verbleibt länger im Getränk und schmilzt langsamer. Die Geräte der Solid-Serie auf Seite 88 produzieren entsprechende Würfel. Eine besondere Ausprägung ist das Flockeneis, das häufig in Verbindung mit der Lagerung und Präsentation von Fisch und Meeresfrüchten verwendet wird.

**SWS**  
PLANBAR

Modell	Chilly GN 1/1
Außenmaße B x T x H	560 x 700 x 520 mm
Temp. Schnellabkühlung	+90 °C bis +3 °C
Temp. Schockfrosterung	+90 °C bis -18 °C
UT/RF	+32 °C/60 %
Anschlusswert	230 V/587 W
Abkühlleistung	8 kg
Schockfrosterleistung	5 kg
Kälteleistung	487 W bei VT -25 °C und Kondtemp. +45 °C
Energieverbrauch in kWh/ kg*	0,0825 (Schnellabkühlung) 0,2739 (Schockfrosterung)
Bruttogewicht	52 kg
Artikelnummer	14.0042
<b>UVP in €</b>	<b>2.975,00</b>

\* gemäß EN Norm 17032



## Chilly GN 1/1 friulinox by

### Schnellabkühler und Schockfroster für 3 x GN 1/1 Längseinschub

- ◆ Premiumgerät hergestellt in Italien
- ◆ Außenmaterial: CNS 18/10 vierseitig
- ◆ Innenmaterial: CNS 18/10
- ◆ Microprozessorsteuerung
- ◆ Bedienerfreundliche Drucktastensteuerung
- ◆ 99 Programmspeicherplätze
- ◆ Schnellabkühlzyklus „Soft“ bis „Hard“
- ◆ Kerntemperaturfühler
- ◆ Kerntemperatur -18 °C
- ◆ Automatischer Wechsel in den Konservierungsmodus
- ◆ 40 mm Isolierung
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Tauwasserverdunstung
- ◆ Kältemittel R 452 a
- ◆ Hygieneausführung
- ◆ Innenraum mit abgerundeten Ecken
- ◆ Aufgesetzter Edelstahlstangengriff
- ◆ Türinnenheizung
- ◆ Türanschlag links, rechts auf Anfrage lieferbar
- ◆ Leicht wechselbare Magnetsteckdichtung
- ◆ Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe

**SWS**  
PLANBAR

Modell	BC 051 AG
AußenmaÙe B x T x H	790 x 700 x 850 mm
Temp. Schnellabkühlung	+90 °C bis +3 °C
UT/RF	+43 °C/60 %
Anschlusswert	230 V/910 W
Tauwasserverdunstung	ja
Abkühlleistung	12 kg
Kältemittel	R 452 a
Kälteleistung	940 W
Energieverbrauch in kWh/ kg*	0,0814
Bruttogewicht	112 kg
Artikelnummer	13.0051
<b>UVP in €</b>	<b>4.395,00</b>



## BC 051 AG friulinox by

### BF 051 AG

### BC 051 AG Schnellabkühler und BF 051 AG Schnellabkühler und Schockfroster

- ◆ Für 5 x GN 1/1 oder 600 x 400 mm Bleche
- ◆ Premiumgerät hergestellt in Italien
- ◆ Außenmaterial: CNS 18/10 dreiseitig
- ◆ Innenmaterial: CNS
- ◆ Microprozessorsteuerung
- ◆ Schnellabkühlzyklus „Soft“ bis „Hard“
- ◆ Kerntemperaturfühler, beheizt und herausnehmbar bei BF 051
- ◆ BC 051: Kerntemperatur +3°C
- ◆ BF 051: Kerntemperatur +3°C und -18°C
- ◆ Automatischer Wechsel in den Konservierungsmodus
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ 60 mm Energiespar-Isolierung
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Bedienerfreundliche Steuerung mittels Drucktasten
- ◆ 99 Programme programmierbar, HACCP fähig
- ◆ Innenraum mit abgerundeten Ecken
- ◆ Hygieneausführung
- ◆ Rostabstand 65 mm
- ◆ Selbstschließende Tür, mit Arretierung bei 100° Öffnungswinkel
- ◆ Eingelassene und ergonomisch geformte Griffleiste
- ◆ Türinnenheizung bei BF 051
- ◆ Türanschlag rechts, Türanschlag links auf Anfrage
- ◆ Leicht wechselbare Magnetsteckdichtung
- ◆ Höhenverstellbare FüÙe aus CNS
- ◆ Serienzubehör: 5 Rostträger, Quereinschub geeignet

**BF 051 AG wie BC 051 AG, jedoch:**

Modell	BF 051 AG
Temp. Schnellabkühlung	+90 °C bis +3 °C
Temp. Schockfrosterung	+90 °C bis -18 °C
Anschlusswert	230 V/1400 W
Abkühlleistung	18 kg
Schockfrosterleistung	12 kg
Kälteleistung	810 W
Energieverbrauch in kWh/ kg*	0,0814 (Schnellabkühlung) 0,2640 (Schockfrosterung)
Bruttogewicht	119 kg
Artikelnummer	14.0054
<b>UVP in €</b>	<b>4.450,00</b>

\* gemäß EN Norm 17032



BC und friulinox by KBS  
BF Serie



**BC AG Schnellabkühler  
und BF AG Schnellabkühler und Schockfroster**

- ◆ Premiumgerät hergestellt in Italien
- ◆ Außenmaterial: CNS 18/10 dreiseitig
- ◆ Microprozessorsteuerung
- ◆ Schnellabkühlzyklus „Soft“ bis „Hard“
- ◆ Automatischer Wechsel in den Konservierungsmodus
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Bedienerfreundliche Steuerung mittels Softtouch-Tasten
- ◆ 99 Programme programmierbar
- ◆ HACCP fähig
- ◆ Innenraum mit abgerundeten Ecken
- ◆ 60 mm Energiespar-Isolierung
- ◆ Kältemittel R 452 a, Umluftkühlung
- ◆ Selbstschließende Tür, mit Arretierung bei 100° Öffnungswinkel
- ◆ Eingelassene und ergonomisch geformte Griffleiste
- ◆ Türanschlag rechts, Türanschlag links auf Anfrage
- ◆ Leicht wechselbare Magnetsteckdichtung
- ◆ Höhenverstellbare Füße aus CNS



BC 081



BC 121

Modell	BC 081 AG	BF 081 AG	BC 121 AG	BF 121 AG
Außenmaße B x T x H	790 x 800 x 1320 mm	790 x 800 x 1320 mm	790 x 800 x 1800 mm	790 x 800 x 1800 mm
Temperatur Schnellabkühlung	+90 °C bis +3 °C	+90 °C bis +3 °C	+90 °C bis +3 °C	+90 °C bis +3 °C
Temperatur Schockfrostonung	-	+90 °C bis -18 °C	-	+90 °C bis -18 °C
UT / RF	+43 °C / 60 %	+43 °C / 60 %	+43 °C / 60 %	+43 °C / 60 %
Anschlusswert	230 V / 1500 W	230 V / 2000 W	400 V / 2100 W	400 V / 3500 W
Abkühlleistung	25 kg	25 kg	36 kg	36 kg
Schockfrosterleistung	-	16 kg	-	24 kg
Kerntemperatur	+3 °C	-18 °C	+3 °C	-18 °C
Kälteleistung	1720 W	1300 W	2770 W	2850 W
Energieverbrauch in kWh / kg*	0,0803 (Schnellabkühlung)	0,0803 (Schnellabkühlung) 0,2673 (Schockfrostonung)	0,0803 (Schnellabkühlung)	0,0803 (Schnellabkühlung) 0,2662 (Schockfrostonung)
Türrahmenheizung	-	ja	-	ja
Bestückung	8 x GN 1/1 oder 8 Stück 600 x 400 mm Bleche	8 x GN 1/1 oder 8 Stück 600 x 400 mm Bleche	12 x GN 1/1 oder 12 Stück 600 x 400 mm Bleche	12 x GN 1/1 oder 12 Stück 600 x 400 mm Bleche
Serienzubehör	1 Rostträger	1 Rostträger, Kerntemperaturfühler, beheizt und herausnehmbar	1 Rostträger	1 Rostträger, Kerntemperaturfühler, beheizt und herausnehmbar
Bruttogewicht	160 kg	160 kg	195 kg	195 kg
Artikelnummer	13.0081	14.0081	13.0121	14.0121
<b>UVP in €</b>	<b>6.038,00</b>	<b>6.389,00</b>	<b>8.950,00</b>	<b>9.350,00</b>

\* gemäß EN Norm 17032

**SWS**  
 PLANBAR

**GF Serie friulin<sup>ox</sup> by KBS**
**Schockfroster speziell für Eis**

- ◆ Premiumgerät hergestellt in Italien
- ◆ Außenmaterial: CNS 18/10 dreiseitig
- ◆ Innenmaterial: CNS 18/10
- ◆ Microprozessorsteuerung
- ◆ Schnellabkühlzyklus „Soft“ bis „Hard“
- ◆ Kerntemperaturfühler, beheizbar und herausnehmbar
- ◆ Kerntemperatur -18°C
- ◆ Automatischer Wechsel in den Konservierungsmodus
- ◆ Digitale Temperaturanzeige
- ◆ Bedienerfreundliche Steuerung mittels Drucktasten
- ◆ 99 Programme programmierbar
- ◆ HACCP fähig
- ◆ 60 mm Energiespar-Isolierung
- ◆ Kältemittel R 452 a
- ◆ Umluftkühlung
- ◆ Innenraum mit gerundeten Ecken
- ◆ Aufnahme von EN 600 x 400 Blechen oder Roste
- ◆ Lieferung ohne Eisschalen
- ◆ Selbstschließende Tür, mit Arretierung bei 100° Öffnungswinkel, Türinnenheizung
- ◆ Eingelassene und ergonomisch geformte Griffleiste
- ◆ Türanschlag rechts
- ◆ Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- ◆ Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe aus CNS 150 mm bis 180 mm


**GF 12 AG**

**GF 21 AG**

Modell	GF 06 AG	GF 12 AG	GF 15 AG	GF 21 AG
AußenmaÙe B x T x H	790 x 700 x 850 mm	790 x 800 x 1320 mm	790 x 800 x 1800 mm	790 x 800 x 1950 mm
UT/RF	+43 °C/60 %	+43 °C/60 %	+43 °C/60 %	+43 °C/60 %
Anschlusswert	230 V/1400 W	230 V/2000 W	400 V/3500 W	400 V/5250 W
Schockfrosterleistung	30 kg	60 kg	75 kg	105 kg
Energieverbrauch in kWh/kg*	0,2640 (Schockfrostung)	0,2673 (Schockfrostung)	0,2684 (Schockfrostung)	0,2662 (Schockfrostung)
Serienzubehör	1 Stück CNS-Rost	3 Stück CNS-Roste	4 Stück CNS-Roste	6 Stück CNS-Roste
Bestückungsmöglichkeit	6 Stück Eisschalen Typ C, 360 x 165 x 120 mm	12 St. Eisschalen Typ C, 360 x 165 x 120 mm	15 St. Eisschalen Typ C, 360 x 165 x 120 mm	21 St. Eisschalen Typ C, 360 x 165 x 120 mm
Bruttogewicht	109 kg	142 kg	170 kg	200 kg
Artikelnummer	14.0006	14.0012	14.0015	14.0021
<b>UVP in €</b>	<b>5.150,00</b>	<b>6.500,00</b>	<b>9.500,00</b>	<b>11.950,00</b>

\* gemäß EN Norm 17032