

Dual mode, dual temp,  
dual Gastronorm80 mm thick eco-friendly  
insulationCarel Easy Blast  
Chiller controller

Carel Easy Wide controller

5 GN 1/1 pans in blast  
chill / freeze modeE-shaped sliders to stack  
GN 2/1 shelf and pan

The new F1 Combi is a compact two-door cabinet that combines a GN 1/1 blast chiller/freezer capable of operating as a regular refrigerator/freezer on the left, and a GN 2/1 crosswise refrigerator on the right. A unique concept developed for modern professional kitchens where space is at a premium, offering dual blast operation, dual gastronorm storage and dual temperature for maximal versatility in a minimal footprint.

#### Versatile and dependable:

**Perfect fit in commercial kitchens:** The F1 Combi provides maximum flexibility for minimum space thanks to the compact body and 700 mm depth.

**Superlative reliability and performance:** Each side of the F1 Combi has its own refrigerating system, independently controlled by dedicated microprocessors with fully-flat keypads.

La nouvelle F1 Combi est une armoire compacte à deux portes qui combine une cellule de refroidissement/surgélation rapide GN 1/1 capable de fonctionner en tant que réfrigérateur/congélateur sur le côté gauche, et un réfrigérateur GN 2/1 transversalement sur le côté droit. Un concept unique développé pour les cuisines professionnelles modernes dans les lieux les plus exigus, offrant un double fonctionnement de refroidissement rapide, un double stockage gastronorm et une double température pour une versatilité maximale dans une empreinte au sol minimale.

#### Polyvalent et fiable:

**Emplacement parfait dans des cuisines professionnelles :** La F1 Combi offre une flexibilité maximale dans un espace minime grâce à sa conception compacte et à ses 700 mm de profondeur.

**Fiabilité et performance exceptionnelles :** Chaque côté a son propre système frigorifique, contrôlé indépendamment par des microprocesseurs à clavier entièrement plat.

Die neue F1 Combi ist ein kompakter zwei türiger Kühlschrank. Dies kombiniert ein Schnellkühler/Schockfroster GN 1/1, und geeignet für der Betrieb als Kühlschrank/Tiefkühlschrank, auf der linken Seite. Auf der rechten Seite, geeignet für der Betrieb als Kühlschrank GN 2/1 in Quereinschub. Ein einzigartiges Konzept für moderne Großküchen auf engstem Raum, mit doppelte Schnellkühlung, doppelte Gastronorm Lagerung und doppelte Temperatur für eine maximale Vielseitigkeit für minimalen Platzbedarf.

#### Vielseitig und zuverlässig:

**Ideale Lage in Großküchen:** Maximale Flexibilität für minimalen Platzbedarf mit einem kompakten Modell, 700 mm Tiefe.

**Höhere Leistung und Zuverlässigkeit:** Jede Seite hat sein eigenes Kühlungssystem, jedes wird durch einen bestimmten Mikroprozessor mit einer komplett flachen Tastatur gesteuert.



BEST NEW  
CATERING EQUIPMENT  
INNOVATION

Blast Chiller	Cellule refroidissement	Schnellkühler	70°C / 3°C, 90 min	kg	20
Blast Freezer	Cellule surgélation	Schockfroster	70°C / -18°C, 240 min	kg	12
Refrigerator	Réfrigérateur	Kühlschrank	0°C / 8°C, GN 1/1	L	204
Freezer	Congélateur	Tiefkühlschrank	-18°C to -23°C	L	204
Refrigerator	Réfrigérateur	Kühlschrank	0°C / 8°C, GN 2/1	L	441





Ioniser-steriliser (option)



Light



Self-closing doors with automatic hold-open at 100°



Rounded corners and pressed bottom



Stainless steel height adjustable legs

**Features:****Operation:**

- Eight preset programmes;
- All programmes automatically switch to holding mode at the end of the cycle, maintaining product at right temperature until being transferred to final storage;
- All programmes can be controlled either by time (for regular output) either by the probe supplied (ideal for precise core temperature control);
- Acoustic alarm at the end of each working cycle.

**Construction:**

- 1.4304 EN 10088-2 (AISI 304) stainless steel interior and exterior for safety and durability;
- Eco-friendly zero ODP and zero GWP polyurethane insulation, 80 mm thick to minimise thermal losses;
- Height adjustable stainless steel legs for accurate levelling;
- Self closing door with automatic hold-open at 100°, fitted with silicone magnetic gasket;

**Caractéristiques****Fonctionnement :**

- Huit programmes pré-réglés ;
- Tous les programmes passent automatiquement en mode attente à la fin du cycle, tout en gardant les produits à la bonne température jusqu'à ce qu'ils soient transférés vers le stockage définitif ;
- Tous les programmes peuvent être contrôlés soit par le temps (pour fonctionnement régulier) soit par la sonde fournie (idéal pour le contrôle de la température à cœur) ;
- Alarme acoustique à la fin de chaque cycle de travail.

**Construction:**

- Acier inoxydable 1.4304 EN 10088-2 (AISI 304) intérieur et extérieur pour la sécurité et la durabilité ;
- Isolation en polyuréthane écologique avec zéro PDO et zéro PRG, 80 mm d'épaisseur pour minimiser les pertes thermiques ;
- Pieds réglables en hauteur pour un nivellement précis ;
- Porte à fermeture automatique et maintien de la position ouverte à 100°, munie de joint magnétique en silicone;

**Merkmale:****Betrieb:**

- Acht voreingestellte Programme;
- Alle Programme automatisch auf Halten-Modus nach Beendigung des Zyklus, während dieser Zeit sind die Produkte auf die richtige Temperatur, bis zu der endgültigen Speicherung übertragen;
- Jedes Programm kann entweder nach Zeit gesteuert werden (für regulär Betrieb) entweder von der Fühler (ideal für die präzise Kerntemperatur), die zur Verfügung steht;
- Akustischer Alarm nach Beendigung des Arbeitszyklus.

**Aufbau:**

- Außen- und Innenverkleidung aus Edelstahl 1.4304 EN 10088-2 (AISI 304) für Sicherheit und Dauerhaftigkeit;
- Umweltfreundliche PUR-Isolierung mit null ODP und null GWP, 80 mm dick, um Wärmeverluste zu minimieren;
- Höhenverstellbare Füße aus Edelstahl für präzise Nivellierung;
- Selbstschließende Tür mit Automatikverschluss bis 100° Öffnungswinkel, mit Magnetdichtung aus Silikon;

Model Modèle Modell		F1 - 1350
External dimensions WxDxH Dimensions LxPxH Maße BxTxH	mm	1350x700x2070
Packed weight Poids d'expédition Verpackte Gesamtgewicht	kg	250
Shipping volume Volume d'expédition Ladevolumen	m <sup>3</sup>	2,14
Net storage volume Volume utile Nutzinhalt	L	204 + 441
Pairs of sliders Paires de glissières Schienenpaar		5 + 3
Power supply Alimentation électrique Netzanschluss	V / Hz	220-240 / 50
Electric current Courant électrique Elektrischer Strom	A	5,0 + 2,8
Power input Puissance absorbée Leistungsaufnahme	W	975 + 330
Compressor power Puissance compresseur Kompressorleistung	hp	2/3 + 3/8
Blast chiller cooling power P. frigorifique refroidiss. Schnellkühlung Kälteleistung Te-15°C Tc 40°C	W	891
Blast freezer cooling power P. frigorifique surgélation Schockfrostung Kälteleistung Te-35°C Tc 40°C	W	490
Refrigerant Charge Fluide réfrigérant charge Kältemittel Füllmenge	g	R404A (390) + R134a (350)
Climate class Classe climatique Klimaklasse ISO 23953		4
Defrost Dégivrage Abtauung		Automatic
Evaporation Évaporation Verdampfung		Forced draft