

Kühltisch mit Arbeitsplatte aufgekantet KTF 3220 M

Kühltisch mit Arbeitsplatte und Aufkantung 10cm in Monoblockbauweise gefertigt mit 60 mm Energiespar-Isolierung und Umweltfreundliches Kältemittel R290. Außenmaterial dreiseitig Edelstahl CNS 18/10 AISI 304 Scotch-Brite geschliffen, Rückseite und Bodenunterseite in Edelstahl, Innen komplett Edelstahl AISI 304. Elektronische Steuerung mit TTL Schnittstelle, HACCP fähig. Umschaltbare Luftfeuchte mittels Drucktasten für hohe (max. 60%) und niedrige (max.. 50%) Luftfeuchte. Die Luftfeuchte im Innenraum ist hierbei abhängig von der Außentemperatur, der Außenluftfeuchte, der Produkttemperatur und der Produktfeuchte. Tiefgezogener Innenboden mit abgerundeten Ecken als Wanne ausgebildet für maximale Hygiene. Energiesparende elektronische DC Verdampfer-Lüfter. Verdampfer freier Innenraum für maximale Ausnutzung der Kühlfläche mit Luftleitschienen für eine optimale Kühlung des Innenraums durch indirekte Belüftung. Türen mit eingelassener Griffleiste und unter 100° selbstschließend mit oberen Schlepsscharnier. Unteres Türscharnier nach vorne montiert, hierdurch kann der Kühltisch für eine Sockelbaumontage verwendet werden. Side by Side Montage von weiteren Kühltischen möglich, da die Türen im geöffneten Zustand nicht überstehen. Hinter jeder Tür befindet sich ein Türfach mit einem Trägergestell (einfach und ohne Werkzeug herausnehmbar) zur Aufnahme von maximal 5 Rosten GN 1/1 oder 4 GN 1/1 Behälter mit einer maximalen Höhe von 120 mm ausgelegt. Im Lieferumfang befindet sich je Tür 1 rilsanierter Rost GN 1/1 für eine maximale Bestückung bis 50 kg. Bei optionalen Einsatz von Schubladen, werden diese auf vollausziehbaren „Fulterer CNS-Teleskopschienen“ montiert. Automatische energiesparende Heißgas-Abtauung. Besonders Wartungsfreundlich durch ausziehbare Kühleinheit für direkten Zugang zum Kondensator und Fettfilter, sowie servicefreundliche Türmagnetsteckdichtungen an Türen und Schubladen. Höhenverstellbare CNS-Ausgleichsfüße aus CNS, 125 mm bis 175 mm. geliefert. Auch für Zentralkühlung auf Anfrage erhältlich



Artikel-Nr.: 152320
GTIN: 4059395010527



Produktvorteile:

- Premiumgerät hergestellt in Italien
- Mit Arbeitsplatte und 10 cm Aufkantung
- Außenmaterial dreiseitig Edelstahl CNS 18/10 AISI 304 Scotch-Brite geschliffen
- 60 mm Energiespar-Isolierung
- Elektronische Steuerung mit TTL-Schnittstelle HACCP fähig
- Digitale Temperaturanzeige
- Automatische energiesparende Heißgas-Abtauung
- Luftfeuchte von hoch (max.60 %) bis niedrig (circa 50 %) umschaltbar (die innere Luftfeuchte ist abhängig von Außentemperatur, Außenluftfeuchte, Produkttemperatur und Produktluftfeuchte)
- Verdampferfreier Innenraum für maximale Ausnutzung der Kühlfläche
- Tiefgezogener Innenboden mit abgerundeten Ecken als Wanne ausgebildet für maximale Hygiene
- Luftleitbleche für eine optimale Luftzirkulation im Kühlraum
- Energiesparende Umluftkühlung durch DC-Verdampferventilatoren
- Türen mit Schlepsscharnier und eingelassener Griffleiste, unter 100° selbstschließend
- Türen im geöffneten Zustand nicht überstehend, geeignet für Side by Side Aufstellung
- Rostträgergestell (einfach und ohne Werkzeug herausnehmbar) hinter jeder Tür
- Rosträger zur Aufnahme von 5 Rosten GN 1/1 oder 4 GN 1/1 Schalen max. 120 mm hoch
- Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtungen
- Aggregat auf Schlitten montiert zur leichten Wartung
- Herausnehmbarer und leicht zu reinigender Fettfilter
- Höhenverstellbare Ausgleichsfüße aus CNS 125 mm bis 175 mm einstellbar
- Sockelbaufähig
- Optionale Schubladen vollausziehbar auf „Fulterer CNS Teleskopschienen“
- Auch für Zentralkühlung auf Anfrage lieferbar

Technische Daten:

Geräteart	Kühltisch
Preisgruppe	D
Herstellerkennung	BN26WC002210278
Abmessungen außen:	
Breite	1735 mm
Tiefe	700 mm

Höhe	950 mm
Aufstellart	Standgerät
Öffnungssystem	Volltür, Volltür/Schublade, Schublade
Temperaturbereich von	-2 °C
Temperaturbereich bis	+8 °C
Anzahl der Türen	3
Kapazität der Türen	GN 1/1
Anzahl der Schubladen	Optional
Kapazität der Schubladen	GN 1/1
Bestückung	GN 1/1
Arbeitsplatte	mit Aufkantung
Aussenmaterial	Dreiseitig Edelstahl CNS 18/10 AISI 304
Innenmaterial	Edelstahl CNS 18/10 AISI 304
Anschlusswert Elektro	0,3 kW
Spannung	230 Volt
Bruttogewicht	137 kg
Serienzubehör	je Türfach 1 Rost GN 1/1
SWS	Ja
Kühlung	Umluft
Tauwasserverdunstung	Ja
Abtauung	Automatisch
Wandstärke Isolierung	60 mm
Kälteleistung	632 W bei -10° C Verdampfer Temperatur
Kältemittel	R 290 (Propan)/GWP 3
Kältemittelmenge	70 g

Energiedaten

Bruttoinhalt	360 l
Nutzzinhalt Kühlung	256 l
Kategorie	Kühl/Tiefkühl-Tischgerät
Energieverbrauch im Jahr	489 kWh
Energieeffizienzklasse	A
Energieeffizienzklasse Spektrum	A +++ bis G
Energieeffizienzindex EEI	20,01
Klimaklasse	5 (+40 °C UT und 40 % RF)
EPREL Registrierungsnummer	1413734
EU-Label Verordnung	2015/1094-IV

Angaben nach der Verordnung (EU) 2015-1095 zur Festlegung der Ökodesign Anforderungen und der seit dem 01.07.2016 gültigen (Änderung 01.07.2019 Verordnung (EU) 2015/1094-IV für Energieverbrauchskennzeichnung gewerblicher Kühl- und Gefrierlagergeräte



Weitere Ansichten



Sonderzubehör gegen Mehrpreis:

Rost KTF und TKTF Serie

Rost Rilsan beschichtet GN 1/1 für KTF Kühltsche und TKTF Tiefkühltsche

GTIN: 4059395010459

Artikel-Nr.: 821997

Schubladensatz 2x 1/2 GN 1/1 KTF Serie für werkseitigen Einbau

2 Schubladen mit je einer Tiefe von 150mm

GTIN: 4059395010435

Artikel-Nr.: 214012

Schubladensatz 3 x 1/3 GN 1/1 KTF Serie für werkseitigen Einbau

3 Schubladen. Oberen 2 Schübe für die Aufnahme von max. 100 mm tiefen GN 1/1 Behälter, die untere Schublade bis max. 150 mm tiefen GN 1/1 Behälter geeignet

GTIN: 4059395010442

Artikel-Nr.: 214013

Kupfercutter - Der kleine Helfer zur Folientfernung

GTIN: 4059395031409

Artikel-Nr.: 92900600

Für Druckfehler keine Haftung.

KBS Gastrotechnik GmbH | Schoßbergstraße 26 | 65201 Wiesbaden | Tel.: +49 611 44787-150 | www.kbs-gastrotechnik.de