

Edelstahl Tiefkühlschrank TKU 719 Türanschlag links

Umluft-Gewerbe-Kühlschrank mit elektronischer Touch-Screen-Steuerung und TTL Schnittstelle in Monoblockbauweise gefertigt mit bis zu 94 mm Energiespar-Isolierung und umweltfreundlichem Kältemittel R290. Außenmaterial dreiseitig Edelstahl CNS 18/10 AISI 304 Scotch-Brite verschliffen. Digitales Display mit Temperaturanzeige. Monoblocksystem und Verdampfer freier Innenraum für maximale Ausnutzung der Kühlfläche mit Luftleitschienen für eine optimale Kühlung des Innenraums durch indirekte Belüftung. Innenraum mit vorgeformten Auflageschienen zur Einbringung von maximal 24 Rosten GN 2/1 in einem Abstand von 55 mm. Tiefgezogener Innenboden mit abgerundeten Ecken als Wanne ausgebildet für maximale Hygiene. Hohe Servicefreundlichkeit durch klappbare Maschinenfachblende. Tür mit Schloss und eingelassener Griffleiste unter 100° selbstschließend mit oberen Schlepptscharnier. Unteres Türscharnier nach vorne montiert, hierdurch kann der Gewerbe-Kühlschrank für eine Sockelbaumontage verwendet werden. Side by Side Montage von weiteren Kühlschränken ist möglich, da die Türen im geöffneten Zustand nicht überstehen. Hohe Servicefreundlichkeit durch klappbare Maschinenfachblende, Kondensator mit Fettfilter und Türmagnetsteckdichtung. Automatische energiesparende Abtauung und energiesparende Heißgas-Tauwasserverdunstung. Höhenverstellbare CNS-Ausgleichsfüße 150 mm bis 175 mm verstellbar. Ein europäisches Markenprodukt aus dem Hause friulinox.

Artikel-Nr.: 120753
GTIN: 4059395010183



Produktvorteile:

- friulinox by KBS - Premiumgerät hergestellt in Italien
- CNS 18/10 dreiseitig, Scotch-Brite verschliffen
- Bodenunterseite aus CNS 18/10
- Elektronische Steuerung mit Touch-Screen
- Kondensator mit Fettfilter
- TTL Schnittstelle, HACCP aufrüstbar
- Monoblocksystem
- Verdampferfreier Innenraum
- Umluftkühlung
- Energiesparende Heißgas-Tauwasserverdunstung
- Energiesparende Bedarfsabtauung
- Luftleitbleche für eine optimale Luftzirkulation
- Energiespar-Isolierung bis zu 94 mm
- Innenraum mit abgerundeten Ecken
- GN 2/1 maximal 24 Roste mit einem Abstand von 55 mm
- Vorgeformte Auflageschienen
- Selbstschließende Tür mit Schloss und Türrahmenheizung
- Tür mit ergonomischer Griffleiste über die komplette Höhe
- Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- Türanschlag rechts, wechselbar
- Klappbare Maschinenfachblende

- Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe aus CNS 150 mm bis 175 mm
- Sockelbaufähig

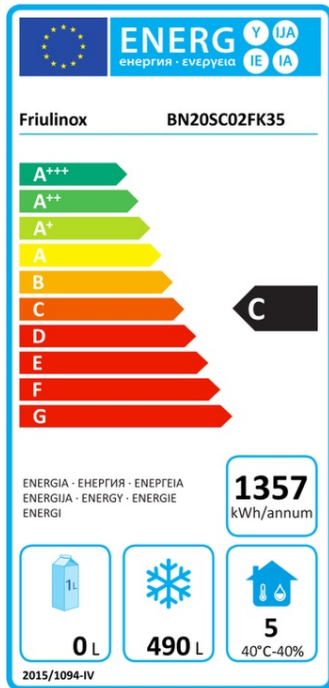
Technische Daten:

Geräteart	Tiefkühlschrank
Preisgruppe	C
Herstellerkennung	BN20SC02FK35
Abmessungen außen:	
Breite	700 mm
Tiefe	830 mm
Höhe	2080 mm
Abmessungen innen:	
Breite	534 mm
Tiefe	770 mm
Höhe	1480 mm
Aufstellart	Standgerät
Öffnungssystem	Volltür
Temperaturbereich von	-18 °C
Temperaturbereich bis	-22 °C
Anzahl der Türen	1
Türanschlag	Links
Bestückung	GN 2/1
Innenbeleuchtung	Ja
Aussenmaterial	CNS 3 seitig
Innenmaterial	CNS
Anschlusswert Elektro	0,56 kW
Spannung	230 Volt
Bruttogewicht	140 kg
Serienzubehör	3 Roste GN 2/1 rilsaniert
Kühlung	Umluft
Tauwasserverdunstung	Ja
Abtauung	Automatisch
Wandstärke Isolierung	85 mm
Kältemittel	R 290 (Propan)/GWP 3
Kältemittelmenge	79 g

Energiedaten

Bruttoinhalt	660 l
Nutzzinhalt Tiefkühlung	490 l
Kategorie	Vertikales Kühl/Tiefkühlgerät
Energieverbrauch im Jahr	1357 kWh
Energieeffizienzklasse	C
Energieeffizienzklasse Spektrum	A +++ bis G
Energieeffizienzindex EEI	34,00
Klimaklasse	5 (+40 °C UT und 40 % RF)
EPREL Registrierungsnummer	1353139
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 CNS GN 2/1 für KU/TKU 719 - 1419
für KBS 422 GDU

GTIN: 4059395110500

Artikel-Nr.: 8221001

Rost GN 2/1 Rilsaniert
Rost GN 2/1 Rilsaniert

GTIN: 4059395002386

Artikel-Nr.: 990230

Für Druckfehler keine Haftung.

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