

## Kühltisch Ready KT3002 mit Arbeitsplatte, Aufkantung 2 Türen 2 halbe Schubladen

Kühltisch mit 700 mm Tiefe und elektronischer Steuerung mit digitaler Temperaturanzeige. Separater Geräte- Ein-/Ausschalter. Boden als Wanne ausgebildet. Türen unter 90° selbstschließend, über 90° feststehend. Magnetdichtungen der Türen und der Schubladen (siehe Zubehör) servicefreundlich ohne Werkzeug wechselbar. Die Abtauung des Verdampfers und die Tauwasserverdunstung erfolgen automatisch und energiesparend per Heißgas. Der Verdampfer ist beschichtet für eine längere Haltbarkeit. Bitte beachten Sie: Der Verdampfer ragt in den oberen Bereich des angrenzenden Kühlfaches neben dem Maschinenfach. Hierdurch bedingt kann bei Einsatz von Schubladen die obere nicht genutzt werden, bei Einsatz von Türen ist der obere Rost nicht verwendbar.

Die Arbeitsplatte hat eine Stärke von 50 mm. Der Innenraum ist für die Aufnahme von GN 1/1 Rosten (bei Türen) oder Schalen ausgelegt. Bei Geräten mit Türen ist das Türfach mit einem GN 1/1 Rost ausgestattet und es können max. 6 Roste eingebracht werden. Für die hierfür optional benötigten U-Schienen und Roste unterbreiten wir Ihnen gerne ein separates Angebot. Der Kühltisch steht auf höhenverstellbaren (125 mm bis 200 mm) CNS-Füßen. Kühltisch gegen Mehrpreisoption auch mit Maschinenfach in links oder für Zentralkühlung auf Anfrage lieferbar



Artikel-Nr.: 60221022  
GTIN: 4059395093575



### Produktvorteile:

- Kühltisch mit Arbeitsplatte und Aufkantung
- Tiefe 700 mm
- Elektronische Steuerung
- Digitale Temperaturanzeige
- Anzeige des Kühl- und Abtauvorgangs
- Umluftkühlung
- Separater Ein-/Ausschalter
- Energiesparende Heißgas-Tauwasserverdunstung
- Boden als Wanne ausgebildet
- Boden mit Reinigungsablauf
- 50 mm Arbeitsplatte allseitig abgekantet
- Türen mit Automatikverschluss unter 90° Öffnung selbstschließend
- Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtungen
- Türfächer für die Aufnahme von 6x GN 1/1 Rosten B x T 325 x 535 mm oder Behälter geeignet
- Beschichteter Verdampfer für eine lange Lebensdauer
- Verdampfer ragt in den oberen Bereich des angrenzenden Kühlraumes. Achtung: Platz kann nicht genutzt werden.
- Höhenverstellbare Ausgleichsfüße aus CNS 125 mm bis 200 mm
- Auch in Ausführung mit Maschinenfach links lieferbar
- Auch in Ausführung für Zentralkühlung lieferbar

### Technische Daten:

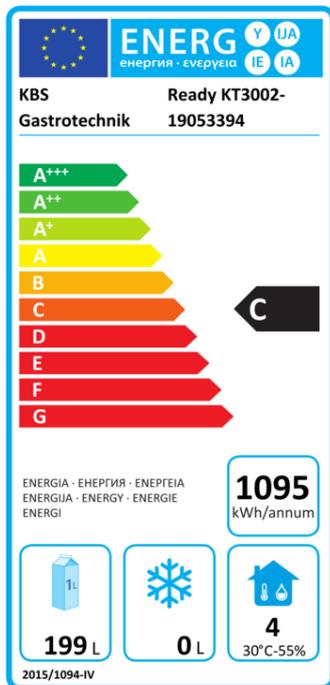
<b>Geräteart</b>	Kühltisch
<b>Preisgruppe</b>	B
<b>Herstellerkennung</b>	Ready KT3002- 19053394
<b>Abmessungen außen:</b>	
<b>Breite</b>	1792 mm
<b>Tiefe</b>	700 mm
<b>Höhe</b>	850 mm
<b>Aufstellart</b>	Standgerät
<b>Temperaturbereich von</b>	+/-0 °C
<b>Temperaturbereich bis</b>	+8 °C
<b>Anzahl der Türen</b>	2
<b>Kapazität der Türen</b>	GN 1/1
<b>Türanschlag</b>	Links

Anzahl der Schubladen	2
Kapazität der Schubladen	GN 1/1
Bestückung	GN 1/1
Arbeitsplatte	mit Aufkantung
Aussenmaterial	Edelstahl, Rückwand verzinktes Stahlblech
Innenmaterial	CNS 18/10
Anschlusswert Elektro	0,172 kW
Spannung	230 Volt
Bruttogewicht	126 kg
Serienzubehör	1 Rost je Tür 325 x 535 mm
Kühlung	Umluft
Tauwasserverdunstung	Ja
Abtauung	Automatisch
Wandstärke Isolierung	50 mm
Kältemittel	R 600a (Isobutan)/GWP 3
Kältemittelmenge	64 g

## Energiedaten

Nutzzinhalt Kühlung	199 l
Kategorie	Kühl/Tiefkühl-Tischgerät
Energieverbrauch im Jahr	1095 kWh
Energieeffizienzklasse	C
Energieeffizienzklasse Spektrum	A +++ bis G
Energieeffizienzindex EEI	48,00
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)
EPREL Registrierungsnummer	392128
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:

---

### **Kupfercutter - Der kleine Helfer zur Folienentfernung**

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](http://www.kbs-gastrotechnik.de)**