

## Snow 26 Premium umschaltbare Kühl-Tiefkühltruhe

Snow 26 Premium umschaltbare Kühltruhe und Tiefkühltruhe in einem Gerät. Unsere Kühltruhe oder Eiscreme- und Impulstiefkühltruhe mit Glasschiebedeckel ist eine verkaufsfördernde Kühltruhe um Snacks oder Eis und Tiefkühlprodukte im Supermarkt, Tankstellen und Kiosk zu präsentieren. Die energiesparende Isolierung mit einer Wandstärke von 70 Millimeter gewährleistet in der Kühltruhe/Tiefkühltruhe eine konstante Temperatur von + 10°C bis -24°C je nach Einstellung ob das Gerät als Kühltruhe oder Tiefkühltruhe zum Einsatz kommt. Die Schiebescheiben in grauen Rahmen der gleichzeitig als umlaufender Rammschutz dient und die Tiefkühltruhe vor Beschädigungen zum Beispiel durch Einkaufswägen schützt. Die elektronische Steuerung, die digitale Temperaturanzeige und die LED Innenbeleuchtung sind weitere Highlights. Als optionales Zubehör erhalten Sie Körbe und Korbtrenngitter für eine nützliche Einteilung, sowie Bodentrenngitter.



Artikel-Nr.: 309225  
GTIN: 4059395051414



### Produktvorteile:

- Verkaufsfördernde Impulstruhe mit Glasschiebedeckel
- Umschaltbare Ausführung Kühltruhe und Tiefkühltruhe
- Einzel- und Verbund-Inselaufstellung möglich
- Schiebescheiben in Kunststoffrahmen mit umlaufendem Rammschutz
- Außen- und Innenmaterial Stahlblech weiß
- Wandstärke 70 mm Isolierung
- Stille Kühlung
- 2 Kompressoren Notfallsicherheitssystem
- Energiesparende LED Innenbeleuchtung
- Elektronische Steuerung
- Digitale Temperaturanzeige
- Wartungsarmer und belüfteter Kondensator
- Eingeschäumter Kupferrohrverdampfer für beste Leistungsergebnisse
- Automatische Abtauung
- Automatische Tauwasserverdunstung
- Serienzubehör 7 höhenverstellbare Bodenroste und 2 Trenngitter
- Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe

### Technische Daten:

<b>Geräteart</b>	Tiefkühltruhe
<b>Produktgruppe</b>	C
<b>Abmessungen außen:</b>	
<b>Breite</b>	2500 mm
<b>Tiefe</b>	920 mm
<b>Höhe</b>	790 mm
<b>Aufstellart</b>	Standgerät
<b>Öffnungssystem</b>	Schiebedeckel
<b>Temperaturbereich von</b>	10 °C
<b>Temperaturbereich bis</b>	-24 °C
<b>Bestückungsmöglichkeit</b>	5 Körbe KBS Artikel Nr. 836161
<b>Aussenmaterial</b>	Stahlblech weiß pulverbeschichtet
<b>Innenmaterial</b>	Stahlblech, weiß
<b>Anschlußart</b>	Steckerfertig (230V)
<b>Anschlusswert Elektro</b>	0,650 kW
<b>Spannung</b>	230 Volt
<b>Bruttogewicht</b>	198 kg
<b>Serienzubehör</b>	7 höhenverstellbare Bodenroste und 2 Trenngitter
<b>SWS</b>	Ja

Entladehilfe ist bei Anlieferung zu

stellen

Kühlung	Stille
Tauwasserverdunstung	Ja
Abtauung	Automatisch
Wandstärke Isolierung	70 mm
Kältemittel	R 290 (Propan)/GWP 3

## Energiedaten

Höchste Ø Fachtemperatur	+10 °C
Niedrigste Ø Fachtemperatur	-24 °C
Bruttoinhalt	1030 l
Warenpräsentationsfläche (TDA)	1,66 m <sup>2</sup>
Energieverbrauch im Jahr	3019 kWh
Energieeffizienzklasse	D
Energieeffizienzklasse Spektrum	A bis G
Energieeffizienzindex EEI	35,6
Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)
Temperaturklasse	L1
Lichtquellenart	LED
Herstellereerkennung	SUPER 2.5 DEPN R
EPREL Registrierungsnummer	690244
EU-Label Verordnung	2019/2018

Angaben nach der Verordnung (EU) 2019-2024 zur Festlegung der Ökodesign Anforderungen und der seit dem 01.03.2021 gültigen Verordnung (EU) 2019/2018 für Energieverbrauchskennzeichnung gewerblicher Kühl- und Gefrierlagergeräte mit Direktverkaufsfunktion, ausgenommen Getränkeköhler



**3019** kWh/annum



## Weitere Ansichten



Sonderzubehör gegen Mehrpreis:

Korb Serie Snow Premium

GTIN: 4059395051452

**Artikel-Nr.: 836161**

---

**Korbtrenngitter Serie Snow Premium**

GTIN: 4059395051469

**Artikel-Nr.: 836162**

---

**Hohes Trenngitter für Snow 21 und 26 Premium**

GTIN: 4059395051438

**Artikel-Nr.: 836159**

---

**KBS Stapler Entladehilfe**

GTIN: 4059395069464

**Artikel-Nr.: 173**

---

Direkt zum Produkt



Direkt zu den technischen  
Dokumenten



Unsere Produkte werden ständig weiterentwickelt. Daher können Abbildungen und technische Angaben im Einzelfall abweichen. Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

KBS Gastrotechnik GmbH | Schoßbergstraße 26 | 65201 Wiesbaden | Tel.: +49 611 44787-150 | [www.kbs-gastrotechnik.de](http://www.kbs-gastrotechnik.de)