

Kühltisch Ready KT4610 mit Arbeitsplatte, Aufkantung 4 Türen

Kühltisch mit 4 Türen und Arbeitsplatte mit 100mm Aufkantung und 600 mm Tiefe. Elektronische 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 Abtattung 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 Rosten 405 x 460 mm (bei Türen) Schalen ausgelegt. Bei Geräten mit Türen ist das Türfach mit einem Rost ausgestattet und es kann bis max. 3 Roste eingebracht werden. 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.: 60221042
GTIN: 4059395094572



Produktvorteile:

- Kühltisch mit Arbeitsplatte
- 100mm Aufkantung
- Tiefe 600 mm
- 4 Türen
- 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 3x Rosten B x T 405 x 460 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 Ausgleichfüße aus CNS 125 mm bis 200 mm
- Auch in Ausführung mit Maschinenfach links lieferbar
- Auch in Ausführung für Zentralkühlung lieferbar

Technische Daten:

Geräteart	Kühltisch
Produktgruppe	B
Abmessungen außen:	
Breite	2542 mm
Tiefe	600 mm
Höhe	850 mm
Aufstellart	Standgerät
Temperaturbereich von	+/-0 °C
Temperaturbereich bis	8 °C
Anzahl der Türen	4
Türanschlag	Links/Rechts
Bestückung	Bleche/Roste
Arbeitsplatte	mit Aufkantung
Aussenmaterial	Edelstahl, Rückwand verzinktes Stahlblech

Innenmaterial	CNS 18/10
AnschlußBart	Steckerfertig (230V)
Anschlusswert Elektro	0,204 kW
Spannung	230 Volt
Bruttogewicht	173 kg
Serienzubehör	1 Rost je Tür 405 x 460 mm

Entladehilfe ist bei Anlieferung zu stellen

Kühlung	Umluft
Tauwasserverdunstung	Ja
Abtauung	Automatisch
Wandstärke Isolierung	50 mm
Kältemittel	R 600a (Isobutan)/GWP 3
Kältemittelmenge	82 g

Energiedaten

Nutzzinhalt	307 l
Kategorie	Kühl/Tiefkühl-Tischgerät
Energieverbrauch im Jahr	1206 kWh
Energieeffizienzklasse	C
Energieeffizienzklasse Spektrum	A +++ bis G
Energieeffizienzindex EEI	47
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)
Herstellereerkennung	Ready KT4610-19076928
EPREL Registrierungsnummer	392154
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

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