

## Kühltisch Ready KT2612 mit Arbeitsplatte, Aufkantung 1 Tür, 2 halbe Schubladen

Kühltisch mit 1 Tür, 2 halbe Schubladen 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 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 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.: 60221043  
GTIN: 4059395094589



### Produktvorteile:

- Kühltisch mit Arbeitsplatte
- 100mm Aufkantung
- Tiefe 600 mm
- 1 Tür
- 2 halbe Schubladen
- 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 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>Produktgruppe</b>	B
<b>Abmessungen außen:</b>	
<b>Breite</b>	1492 mm
<b>Tiefe</b>	600 mm
<b>Höhe</b>	850 mm
<b>Aufstellart</b>	Standgerät
<b>Temperaturbereich von</b>	+/-0 °C

Temperaturbereich bis	8 °C
Anzahl der Türen	1
Türanschlag	Links
Anzahl der Schubladen	2
Bestückung	Bleche/Roste
Arbeitsplatte	mit Aufkantung
Aussenmaterial	Edelstahl, Rückwand verzinktes Stahlblech
Innenmaterial	CNS 18/10
Anschlußbart	Steckerfertig (230V)
Anschlusswert Elektro	0,172 kW
Spannung	230 Volt
Bruttogewicht	104 kg
Serienzubehör	1 Rost je Tür 405 x 460 mm
Kühlung	Umluft
Tauwasserverdunstung	Ja
Abtauung	Automatisch
Wandstärke Isolierung	50 mm
Kältemittel	R 600a (Isobutan)/GWP 3
Kältemittelmenge	64 g

## Energiedaten

Nutzzinhalt	145 l
Kategorie	Kühl/Tiefkühl-Tischgerät
Energieverbrauch im Jahr	956 kWh
Energieeffizienzklasse	C
Energieeffizienzklasse Spektrum	A+++ bis G
Energieeffizienzindex EEI	44
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)
Herstellerkennung	Ready KT2612- 19076317
EPREL Registrierungsnummer	390904
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

---

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)