

Edelstahltiefkühlschrank TKU 753 Türanschlag links

Umluft Edelstahl-Gewerbe-Tiefkühlschrank GN 2/1 mit Touch-Screen Steuerung und großer digitaler Temperaturanzeige. Der Umluft Edelstahl-Gewerbe-Tiefkühlschrank verfügt über eine seitliche große LED-Innenbeleuchtung um den Innenraum großzügig auszuleuchten. Eine energiesparende 80 mm Isolierung und einer energiesparenden Heißgas-Tauwasserverdunstung tragen zu einer weiteren Energieoptimierung bei. Hochwertiger Innenraum aus CNS (AISI 304) mit tiefgezogenen vorgeformten Auflageschienen zur Einbringung von maximal 24 Rosten GN 2/1 mit 55 mm Abstand. Im Lieferumfang befinden sich bereits 3 Roste für eine maximale Gewichtsaufnahme je Rost von 40 kg. Edelstahlboden mit Reinigungsablauf und Hygieneradien zur leichten Reinigung. Die selbstschließende Tür ist bei 90° Öffnung arretierend und mit einer leicht wechselbaren Magnetsteckdichtung versehen. Gegen unbefugten Zugriff kann der Gewerbekühlschrank mit dem eingebautem Schloss gesichert werden. Zum leichten öffnen des Umluft Edelstahl-Gewerbe-Tiefkühlschrank verfügt die Tür über eine senkrechte eingelassene Griffleiste. Eine automatische Abtauung bietet maximalen Komfort. Vor Ort bestehende Bodenunebenheiten können durch die montierten höhenverstellbaren Rundfüße (95 bis 115 mm) aus Edelstahl ausgeglichen werden.

Artikel-Nr.: 60521030
GTIN: 4059395035773



Produktvorteile:

- Elektronische Touch-Screen Steuerung
- Große digitale Temperaturanzeige
- Beschichteter Verdampfer
- Große LED Beleuchtung seitlich angebracht
- Energiesparende Heißgas-Tauwasserverdunstung
- Umluftkühlung
- Luftleitkanal für optimale Kühlung
- Expansionsventil
- Mit Heißgas-Abtauung
- Vorgeformte Auflageschienen für maximal 24 Roste GN 2/1 bei 55 mm Abstand
- Jeder Rost ist bis maximal 40 kg belastbar
- Selbstschließende Tür mit Zylinderschloss bei 90° arretierend
- 80 mm Energiesparisolierung
- Boden mit Hygieneradien und Reinigungsablauf
- Eingelassene, ergonomisch geformte Griffleiste
- Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- Höhenverstellbare Rundfüße aus Edelstahl (95 bis 115 mm)

Technische Daten:

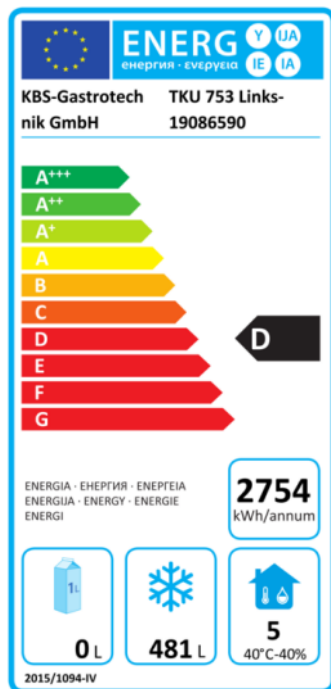
Geräteart	Kühlschrank
Produktgruppe	C
Abmessungen außen:	
Breite	693 mm
Tiefe	856 mm
Höhe	2119 mm
Aufstellart	Standgerät

Öffnungssystem	Volltür
Temperaturbereich von	-18 °C
Temperaturbereich bis	-22 °C
Anzahl der Türen	1
Kapazität der Türen	GN 2/1
Türanschlag	Links
Bestückung	GN 2/1
Innenbeleuchtung	Ja
Aussenmaterial	Edelstahl 201, dreiseitig
Innenmaterial	CNS
Anschlusswert Elektro	0,678 kW
Spannung	230 Volt
Bruttogewicht	161 kg
Serienzubehör	3 Roste GN 2/1
SWS	Ja
Kühlung	Umluft
Tauwasserverdunstung	Ja
Abtauung	Automatisch
Wandstärke Isolierung	80 mm
Kälteleistung	535 W
Kältemittel	R 290 (Propan)/GWP 3
Kältemittelmenge	102 g

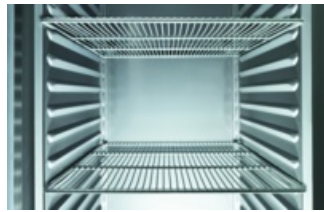
Energiedaten

Bruttoinhalt	610 l
Nutzzinhalt	481 l
Kategorie	Vertikales Kühl/Tiefkühlgerät
Energieverbrauch im Jahr	2754 kWh
Energieeffizienzklasse	D
Energieeffizienzklasse Spektrum	A +++ bis G
Energieeffizienzindex EEI	72,00
Klimaklasse	5 (+40 °C UT und 40 % RF)
Herstellerkennung	TKU 753 Links- 19086590
EPREL Registrierungsnummer	1436772
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 GN 2/1 grau rilsaniert

GTIN: 4059395002386

Artikel-Nr.: 990230

Fußpedal für KU/TKU 753 rechtsanschlag

GTIN: 4059395029611

Artikel-Nr.: 825430

Rollensatz für KU/TKU 752

GTIN: 4059395029628

Artikel-Nr.: 825432

Kupfercutter - Der kleine Helfer zur Folientfernung

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

