

Kühltisch KT 3710 M mit Arbeitsplatte

Der Edelstahl-Kühltisch GN 1/1 der Serie KT überzeugt als Premiumgerät, der in Italien hergestellt wird, durch seine erstklassige Qualität und Vielseitigkeit. Das Außen- und Innenmaterial ist dreiseitig aus hochwertigem Edelstahl AISI 304 gefertigt, während die Rückwand aus robustem AISI 430 besteht.

Kühltisch mit bauseits abnehmbarer Arbeitsplatte 40 mm abgekantet. Mit der elektronischen Steuerung mit digitaler Temperaturanzeige lassen sich Kühltemperaturen präzise einstellen und überwachen. Ein beschichteter Verdampfer im Innenraum, ausgestattet mit zwei Lüftern, gewährleistet eine effektive Umluftkühlung. Das umweltfreundliche Kältemittel R 290 sorgt dabei für eine nachhaltige und effiziente Kühlleistung. Der Kühltisch bietet weitere durchdachte Funktionen wie eine automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung sowie eine energiesparende 60 mm Isolierung. Die Türen schließen bei einem Winkel unter 100 Grad automatisch und sind mit einer eingelassenen, ergonomisch geformten Griffleiste versehen. Die leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung und der Innenboden, der als Wanne ausgebildet ist, ermöglichen eine einfache Reinigung und höchste Hygiene.

Die elektronische Steuerung verfügt zudem über HACCP-Alarmmeldungen für maximale Sicherheit. Für den praktischen Einsatz ist der Kühltisch mit zahlreichen Details ausgestattet: je Türfach ein Rost GN 1/1, der in kippstabilen C-Schienen geführt wird, eine abgekantete Arbeitsplatte (40 mm), die bei Bedarf bauseits abnehmbar ist, sowie höhenverstellbare CNS-Ausgleichsfüße. Der Kühltisch bietet durch ein ausziehbares Maschinenfach und herausnehmbare C-Schienen und Rasterleisten eine hohe Wartungsfreundlichkeit. Die Roste sind individuell höhenverstellbar, und die Side-by-Side-Aufstellung erweitert die Einsatzmöglichkeiten. Optional kann der Kühltisch mit einem rechts positionierten Aggregat, Ausschnitten für GN-Behälter oder Schubladen auf vollausziehbaren „Fulterer“-CNS-Teleskopschienen ausgestattet werden. Jede Schublade trägt ein maximales Gewicht von bis zu 30 kg. Der Kühltisch ist die ideale Lösung für professionelle Anforderungen und gewährleistet durch seine robuste Bauweise und intelligente Funktionen eine langfristige Investition in Qualität und Effizienz.



Artikel-Nr.: 737102
GTIN: 4059395057416



Produktvorteile:

- Premiumgerät hergestellt in Italien
- Mit Arbeitsplatte
- Arbeitsplatte 40 mm abgekantet
- Arbeitsplatte bauseits abnehmbar
- Außen- und Innenmaterial dreiseitig: AISI 304
- Rückwand AISI 430
- Temperatur -2 °C bis +8 °C
- Klimaklasse 5, UT / RF +40 °C / 40 %
- Elektronische Steuerung
- Digitale Temperaturanzeige
- Beschichteter Verdampfer im Innenraum mit zwei Lüftern
- Umluftkühlung
- Kältemittel R 290
- Automatische Abtauung
- Automatische Tauwasserverdunstung
- 60 mm Energiespar Isolierung
- Tür unter 100 Grad selbstschließend
- Eingelassene und ergonomisch geformte Griffleiste
- Elektronische Steuerung mit HACCP-Alarmmeldungen
- Innenboden als Wanne ausgebildet
- Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- Sockelbaufähig
- Serienzubehör im Lieferumfang enthalten je Türfach 1 Rost GN 1/1 in kippstabilen C Schienen geführt
- Side by Side Montagefähig
- Hohe Wartungsfreundlichkeit durch ausziehbares Maschinenfach
- Herausnehmbare C-Schienen und Rasterleisten
- Roste Höhenverstellbar
- Optional gegen Mehrpreis Aggregat rechts bestellbar
- Optional gegen Mehrpreis Verdampfer in CNS Ausführung
- Optional gegen Mehrpreis Ausschnitte für GN-Behälter möglich

- Optional gegen Mehrpreis Montage von Schubladen auf vollausziehbaren "Fullerer CNS-Teleskopschienen
- Optional gegen Mehrpreis CNS Verdampfer
- Höhenverstellbare CNS AusgleichsfüÙe um 15 mm

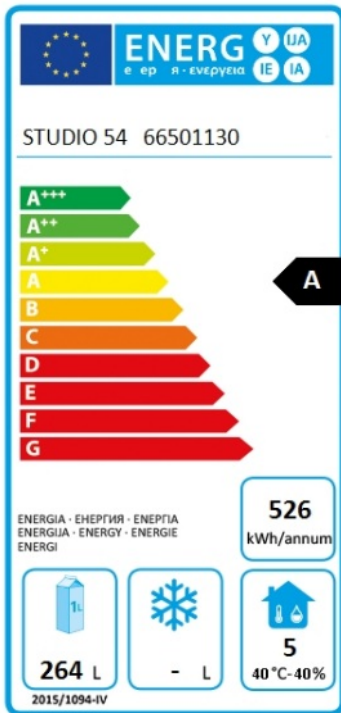
Technische Daten:

Geräteart	Kühltisch
Produktgruppe	D
Abmessungen außen:	
Breite	1740 mm
Tiefe	700 mm
Höhe	850 mm
Aufstellart	
Öffnungssystem	Standgerät
Temperaturbereich von	Volltür
Temperaturbereich bis	-2 °C
Anzahl der Türen	8 °C
Kapazität der Türen	3
Türanschlag	GN 1/1
Bestückung	Links/Rechts/Rechts
Arbeitsplatte	GN 1/1
Aussenmaterial	ohne Aufkantung
Innenmaterial	Edelstahl AISI 304
Anschlußart	Edelstahl AISI 304
Anschlusswert Elektro	Steckerfertig (230V)
Spannung	0,272 kW
Bruttogewicht	230 Volt
Serienzubehör	105 kg
SWS	Pro Tür 1 Rost GN 1/1, 1 Paar kippsichere C Schienen und 1 Bodenrost
Kühlung	Ja
Tauwasserverdunstung	Umluft
Abtauung	Ja
Wandstärke Isolierung	Automatisch
Kältemittel	60 mm
Kältemittelmenge	R 290 (Propan)/GWP 3
	85 g

Energiedaten

Bruttoinhalt	270 l
Nutzzinhalt	264 l
Kategorie	Kühl/Tiefkühl-Tischgerät
Energieverbrauch im Jahr	526 kWh
Energieeffizienzklasse	A
Energieeffizienzklasse Spektrum	A +++ bis G
Energieeffizienzindex EEI	21,00
Klimaklasse	5 (+40 °C UT und 40 % RF)
Herstellerkennung	66501130
EPREL Registrierungsnummer	296978
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



Sonderzubehör gegen Mehrpreis:

**Schubladensatz 1/2 +1/2 Kühltschubladensatz
werkseitiger Einbau**

GTIN: 4059395074291

Artikel-Nr.: 841154

**Schubladensatz 3 x 1/3 GN 1/1 KT Serie
werkseitiger Einbau**

GTIN: 4059395074307

Artikel-Nr.: 841155

Schubladensatz 1/2 +1/2 Kühltschubladensatz

GTIN: 4059395057591

Artikel-Nr.: 827701

Schubladensatz 3 x 1/3 GN 1/1 KT Serie

GTIN: 4059395057607

Artikel-Nr.: 827702

Auflageschiene für Rost zum Kühltsch Serie KT

GTIN: 4059395057560

Artikel-Nr.: 827704

Verdampfer CNS Ausführung Kühltsche Serie KT

GTIN: 4059395057584

Artikel-Nr.: 827706

Rost CNS GN 1/1

GTIN: 4059395014785

Artikel-Nr.: 826791

Rädersatz 4 Rollen, davon 2 mit Bremse für KT Serie

GTIN: 4059395014808

Artikel-Nr.: 826793

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