

Kühltisch KT 4710 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-AusgleichsfüÙe. 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.: 747102
GTIN: 4059395057447



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 "Fulterer" CNS-Teleskopschienen

- Optional gegen Mehrpreis CNS Verdampfer
- Höhenverstellbare CNS AusgleichsfüÙe um 15 mm

Technische Daten:

Geräteart	Kühltisch
Produktgruppe	D
Abmessungen außen:	
Breite	2200 mm
Tiefe	700 mm
Höhe	850 mm
Aufstellart	Standgerät
Öffnungssystem	Volltür
Temperaturbereich von	-2 °C
Temperaturbereich bis	8 °C
Anzahl der Türen	4
Kapazität der Türen	GN 1/1
Türanschlag	Links/Rechts/Links/Rechts
Bestückung	GN 1/1
Aussenmaterial	Edelstahl AISI 304
Innenmaterial	Edelstahl AISI 304
Anschlußart	Steckerfertig (230V)
Anschlusswert Elektro	0,342 kW
Spannung	230 Volt
Bruttogewicht	140 kg
Serienzubehör	Pro Tür 1 Rost GN 1/1, 1 Paar kippsichere C Schienen und 1 Bodenrost
SWS	Ja
Kühlung	Umluft
Tauwasserverdunstung	Ja
Abtauung	Automatisch
Wandstärke Isolierung	60 mm
Kältemittel	R 290 (Propan)/GWP 3
Kältemittelmenge	100 g

Energiedaten

Bruttoinhalt	360 l
Nutzzinhalt	352 l
Kategorie	Kühl/Tiefkühl-Tischgerät
Energieverbrauch im Jahr	664 kWh
Energieeffizienzklasse	A
Energieeffizienzklasse Spektrum	A +++ bis G
Energieeffizienzindex EEI	24,00
Klimaklasse	5 (+40 °C UT und 40 % RF)
Herstellerkennung	66501140
EPREL Registrierungsnummer	297037
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