

## Tiefkühlzelle Multi 100-12

Tiefkühlzelle mit Boden zur Lagerung von vorgefroster Waren. Die Wand- und Deckenpaneele sind aus verzinktem und lackiertem Stahlblech in RAL 9010 weiß lackiert und in Sandwich-Bauweise mit Nut- und Federsystem hergestellt. Die Isolierung besteht aus 100 mm starken hartem Polyurethanschaum (PUR-Schaum) mit einem K-Wert von 0,23W je m<sup>2</sup> und einer Standard Feuerreaktionsklasse nach B-s3,d0 gemäß der europäischen Norm DIN EN 13501-1 (entspricht der Brandklasse B1 Klasse gemäß DIN-4102 schwerentflammbar). Boden aus verzinktem Stahlblech, zum Schutz beschichtet mit 200 Mikron starkem grauem rutschfestem PVC-Belag, optional gegen Mehrpreis auch in rutschfestem Edelstahl AISI 304 mit R11 Zertifikat lieferbar. Zellenbodenbalken mit Hohlkehle zur besseren Hygiene. Der Boden ist für eine maximale gleichmäßig verteilte statische Last von 3000 kg/m<sup>2</sup> oder 200 kg/5cm<sup>2</sup> sowie für eine dynamische Last von 90 kg pro Gummirad mit einer Mindestauflagefläche von 3 cm<sup>2</sup> ausgelegt. Durch den Einsatz der Bodenunterbelüftungsplatten verringert sich die Tragfähigkeit des Bodens um 30%. Tiefkühlzelle in Hygieneausführung durch abgerundetes Profil in den Verbindungen zwischen Wand-, Boden- und Deckenpaneelen. Türanschlag rechts, werkseitig auf links wechselbar mit Türrahmenheizung und Schloss mit innenliegendem lumineszierende Notentriegelung (Paniksicherung). Bitte beachten Sie eine Montage der Tür kann nicht in der Ecke der Zelle erfolgen. Einfache, leichte und schnelle Montage der 200 mm Breiten Wand- und Deckenpaneele durch Exzentrische Doppelleffekthaken, kältebrückenfrei fixiert. Lieferung erfolgt mit beheiztem Unterdruckventil und Bodenunterbelüftungsplatten E40 inklusive Verlegungsplan.



Artikel-Nr.: 9191207  
GTIN: 4059395011357



### Produktvorteile:

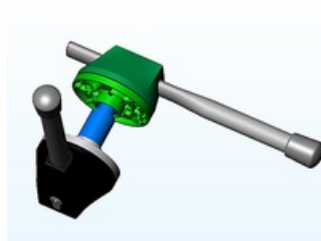
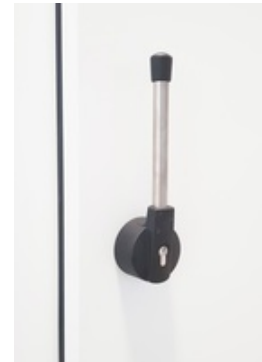
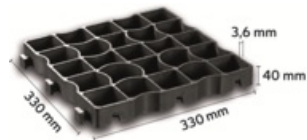
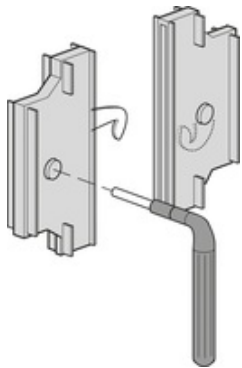
- Tiefkühlzelle
- Isolierung 100 mm
- K-Wert: 0,23W/m<sup>2</sup>
- Nach DIN EN 13501-1 (entspricht DIN-4102)
- Brandklasse B1 schwerentflammbar
- Leichte Montage durch exzentrische Doppelleffekthaken, kältebrückenfrei fixiert
- Eingeschäumte Hakenverschlüsse
- Zur Lagerung vorgefroster Waren
- Bodenbalken mit Hohlkehle zur besseren Reinigung
- Boden zum Schutz beschichtet mit 200 Mikron starkem grauem, rutschfestem PVC-Belag
- Boden für max. statische Last von 3000 kg/m<sup>2</sup>
- Dynamische Last 90 kg pro Gummirad bei einer Auflagefläche von mindestens 3 cm<sup>2</sup>
- Bodenunterbelüftungsplatten Höhe 40 mm inklusive Verlegeplan
- Verminderung der Tragfähigkeit um 30 % durch Einsatz der Bodenunterbelüftungsplatten
- Unterdruckventil beheizt
- Wände und Deckenelemente aus verzinktem Stahlblech weiß RAL 9010 lackiert
- Tür mit Schloss und Paniksicherung
- Türrahmenheizung
- Türlichtenmaß B x H 800 x 1900 mm
- Türanschlag rechts
- Türanschlag links Werkseitig bestellbar

### Technische Daten:

<b>Geräteart</b>	Tiefkühlzelle
<b>Produktgruppe</b>	D
<b>Abmessungen außen:</b>	
<b>Breite</b>	2630 mm
<b>Tiefe</b>	2030 mm
<b>Höhe</b>	2270 mm
<b>Abmessungen innen:</b>	
<b>Breite</b>	2430 mm
<b>Tiefe</b>	1830 mm

Höhe	2030 mm
Aufstellart	Standgerät
Öffnungssystem	Volltür
Anzahl der Türen	1
Aussenmaterial	Stahlblech weiß RAL 9010
Innenmaterial	Stahlblech weiß RAL 9010, Boden grau
Bruttogewicht	500 kg
SWS	Ja
Ausstellungsfläche	4,32 m <sup>2</sup>
Wandstärke Isolierung	100 mm

### Weitere Ansichten



### Sonderzubehör gegen Mehrpreis:

#### Streifenvorhang für Tiefkühlzellen

GTIN: 4059395029529

Artikel-Nr.: 828079

#### Ausschnitt für Paneele, je Meter

GTIN: 4059395029307

Artikel-Nr.: 9990001

#### Ausschnitt für Aggregat in der Decke

GTIN: 4059395029314

Artikel-Nr.: 9990002

#### Ausschnitt für Aggregat in der Wand

GTIN: 4059395029321

Artikel-Nr.: 9990003

#### Regaleinrichtung L-förmig für EVO80-12 und Multi100-12

GTIN: 4059395011234

Artikel-Nr.: 1302217

---

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)