

Tiefkühlzelle EVO160-10

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 160 mm starken hartem Polyurethanschaum (PUR-Schaum) mit einem K-Wert von 0,14 W/m² 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/m² oder 200 kg/5cm² sowie für eine dynamische Last von 90 kg pro Gummirad mit einer Mindestauflagefläche von 3 cm² ausgelegt. Durch den Einsatz der optionalen 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 lumineszierender 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 Doppeleffekthaken, kältebrückenfrei fixiert. Lieferung erfolgt mit beheiztem Unterdruckventil und Bodenunterbelüftungsplatten inklusive Verlegeplan.



Artikel-Nr.: 9250100
GTIN: 4059395045154



Produktvorteile:

- Tiefkühlzelle
- Isolierung 160 mm
- K-Wert: 0,14W/m²
- Nach DIN EN 13501-1 (entspricht DIN-4102)
- Brandklasse B-s3 schwerentflammbar
- Leichte Montage durch exzentrische Doppeleffekthaken, 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/m²
- Dynamische Last 90 kg pro Gummirad bei einer Auflagefläche von mindestens 3 cm²
- 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
- Halbaufliegende Tür
- Tür mit Schloss und Paniksicherung
- Türrahmenheizung
- Türlichtmaß B x H 800 x 1900 mm
- Türanschlag rechts
- Türanschlag links Werkseitig bestellbar
- Bodenunterbelüftungsplatten inklusive Verlegeplan

Technische Daten:

Geräteart	Tiefkühlzelle
Produktgruppe	C
Abmessungen außen:	
Breite	2340 mm
Tiefe	1740 mm
Höhe	2380 mm

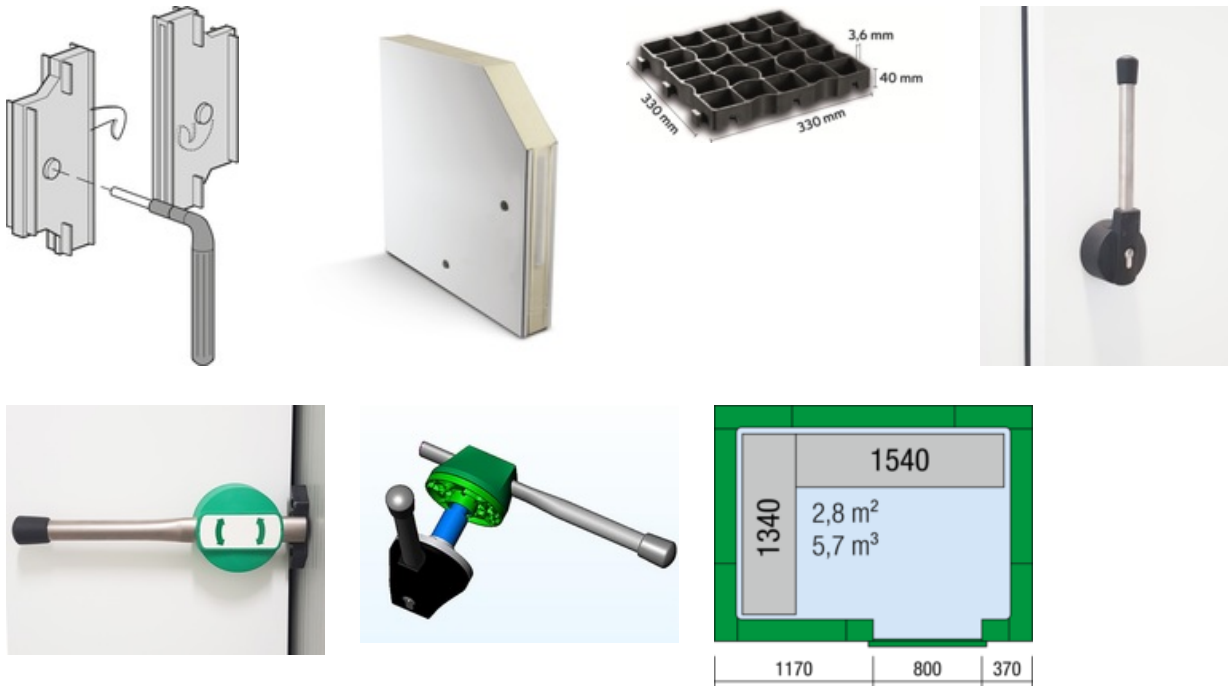
Abmessungen innen:

Breite	2020 mm
Tiefe	1420 mm
Höhe	2020 mm
Aufstellart	Standgerät
Öffnungssystem	Volltür
Anzahl der Türen	1
Aussenmaterial	Stahlblech weiß RAL 9010
Innenmaterial	Stahlblech weiß RAL 9010, Boden grau
Bruttogewicht	757 kg
SWS	Ja

Entladehilfe ist bei Anlieferung zu stellen

Ausstellungsfläche	2,8 m ²
Wandstärke Isolierung	160 mm

Weitere Ansichten



Sonderzubehör gegen Mehrpreis:

SAW-TK 7 Stopfer-Tiefkühl-Aggregat mit Spezialrahmen für EVO Tiefkühlzelle

GTIN: 4059395045611

Artikel-Nr.: 61112015

Regalsystem L-förmig für EVO160-10

GTIN: 4059395045550

Artikel-Nr.: 1310100

KBS Stapler Entladehilfe

GTIN: 4059395069464

Artikel-Nr.: 173

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