

## Tiefkühlzelle EVO160-13

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/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 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.: 9250130  
GTIN: 4059395045185



### Produktvorteile:

- Tiefkühlzelle
- Isolierung 160 mm
- K-Wert: 0,14W/m<sup>2</sup>
- 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/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
- 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:

<b>Geräteart</b>	Tiefkühlzelle
<b>Produktgruppe</b>	C
<b>Abmessungen außen:</b>	
<b>Breite</b>	3340 mm
<b>Tiefe</b>	1740 mm
<b>Höhe</b>	2380 mm

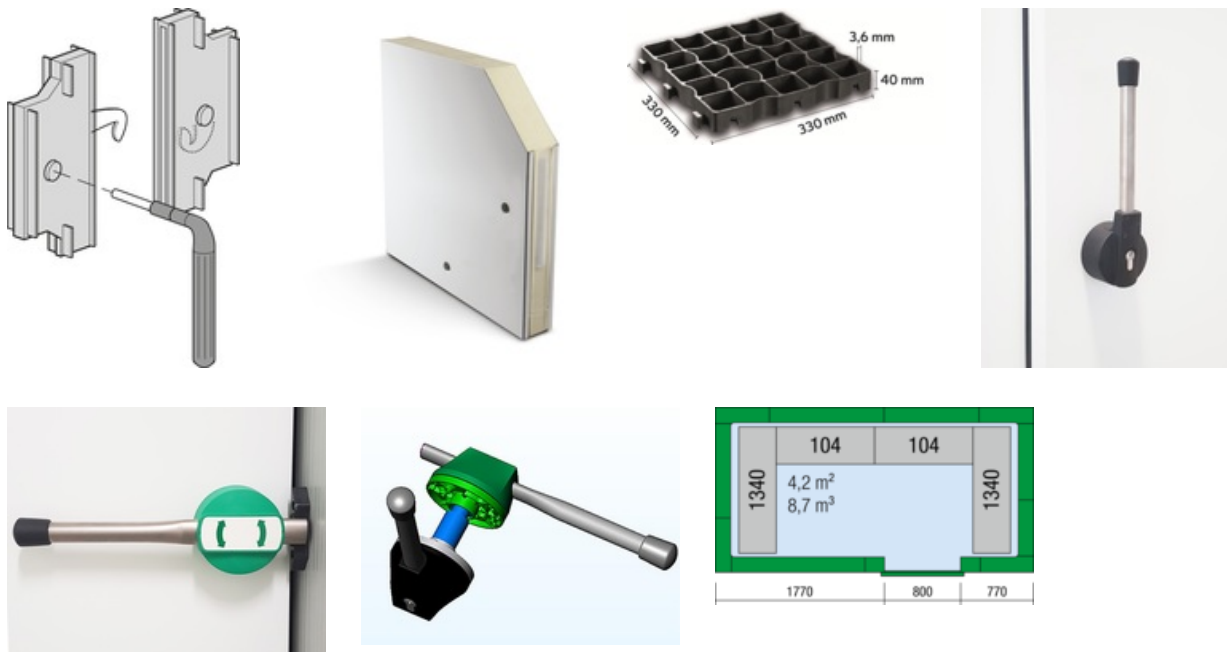
### Abmessungen innen:

Breite	3020 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	1080 kg
SWS	Ja

Entladehilfe ist bei Anlieferung zu stellen

Ausstellungsfläche 4,2 m<sup>2</sup>  
Wandstärke Isolierung 160 mm

### Weitere Ansichten



### Sonderzubehör gegen Mehrpreis:

#### SAW-TK 9 Stopfer-Tiefkühl-Aggregat mit Spezialrahmen für EVO Tiefkühlzelle

GTIN: 4059395045628

Artikel-Nr.: 61112016

#### Regalsystem L-förmig für EVO160-13

GTIN: 4059395045581

Artikel-Nr.: 1310130

#### 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](http://www.kbs-gastrotechnik.de)**