

## Kühltisch Ready KT3610 mit Arbeitsplatte, Aufkantung 3 Türen

Kühltisch mit 600 mm Tiefe und elektronischer Steuerung mit digitaler Temperaturanzeige. Separater Geräte- Ein-/Ausschalter. Boden als Wanne ausgebildet. Türen unter 90° selbstschließend, über 90° feststehend. Magnetdichtungen der Türen und der Schubladen (siehe Zubehör) servicefreundlich ohne Werkzeug wechselbar. Die Abtauung des Verdampfers und die Tauwasserverdunstung erfolgen automatisch und energiesparend per Heißgas. Der Verdampfer ist beschichtet für eine längere Haltbarkeit. Bitte beachten Sie: Der Verdampfer ragt in den oberen Bereich des angrenzenden Kühlfaches neben dem Maschinenfach. Hierdurch bedingt kann bei Einsatz von Schubladen die obere nicht genutzt werden, bei Einsatz von Türen ist der obere Rost nicht verwendbar.

Die Arbeitsplatte hat eine Stärke von 50 mm. Der Innenraum ist für die Aufnahme von Rosten 405 x 460 mm (bei Türen) Schalen ausgelegt. Bei Geräten mit Türen ist das Türfach mit einem Rost ausgestattet und es kann bis max. 3 Roste eingebracht werden. Für die hierfür optional benötigten U-Schienen und Roste unterbreiten wir Ihnen gerne ein separates Angebot. Der Kühltisch steht auf höhenverstellbaren (125 mm bis 200 mm) CNS-Füßen. Kühltisch gegen Mehrpreisoption auch mit Maschinenfach in links oder für Zentralkühlung auf Anfrage Lieferbar



Artikel-Nr.: 60221041  
GTIN: 4059395094565



### Produktvorteile:

- Kühltisch mit Arbeitsplatte und Aufkantung
- Tiefe 600 mm
- Elektronische Steuerung
- Digitale Temperaturanzeige
- Anzeige des Kühl- und Abtauvorgangs
- Umluftkühlung
- Separater Ein-/Ausschalter
- Energiesparende Heißgas-Tauwasserverdunstung
- Boden als Wanne ausgebildet
- Boden mit Reinigungsablauf
- 50 mm Arbeitsplatte allseitig abgekantet
- Türen mit Automatikverschluss unter 90° Öffnung selbstschließend
- Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtungen
- Türfächer für die Aufnahme von 3x 1/1 Rosten B x T 405 x 460 mm oder Behälter geeignet
- Beschichteter Verdampfer für eine lange Lebensdauer
- Verdampfer ragt in den oberen Bereich des angrenzenden Kühlraumes. Achtung: Platz kann nicht genutzt werden.
- Höhenverstellbare Ausgleichsfüße aus CNS 125 mm bis 200 mm
- Auch in Ausführung mit Maschinenfach links lieferbar
- Auch in Ausführung für Zentralkühlung lieferbar

### Technische Daten:

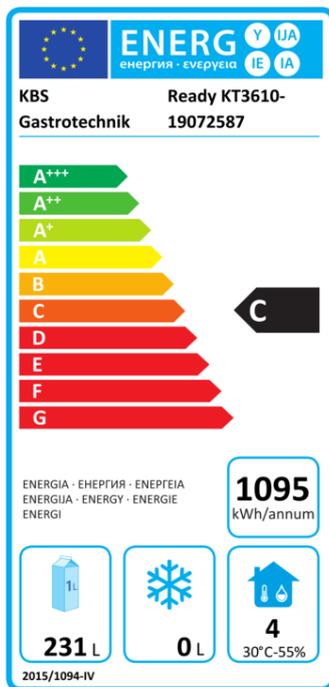
<b>Geräteart</b>	Kühltisch
<b>Produktgruppe</b>	B
<b>Herstellerkennung</b>	Ready KT3610- 19072587
<b>Abmessungen außen:</b>	
<b>Breite</b>	2017 mm
<b>Tiefe</b>	600 mm
<b>Höhe</b>	850 mm
<b>Aufstellart</b>	Standgerät
<b>Temperaturbereich von</b>	+/-0 °C
<b>Temperaturbereich bis</b>	8 °C
<b>Anzahl der Türen</b>	3
<b>Türanschlag</b>	Links
<b>Bestückung</b>	Bleche/Roste
<b>Arbeitsplatte</b>	mit Aufkantung
<b>Aussenmaterial</b>	Edelstahl, Rückwand verzinktes Stahlblech

Innenmaterial	CNS 18/10
AnschlußBart	Steckerfertig (230V)
Anschlusswert Elektro	0,172 kW
Spannung	230 Volt
Bruttogewicht	127 kg
Serienzubehör	1 Rost je Tür 405 x 460 mm
Kühlung	Umluft
Tauwasserverdunstung	Ja
Abtauung	Automatisch
Wandstärke Isolierung	50 mm
Kältemittel	R 600a (Isobutan)/GWP 3
Kältemittelmenge	64 g

## Energiedaten

Nutzzinhalt Kühlung	231 l
Kategorie	Kühl/Tiefkühl-Tischgerät
Energieverbrauch im Jahr	1095 kWh
Energieeffizienzklasse	C
Energieeffizienzklasse Spektrum	A +++ bis G
Energieeffizienzindex EEI	46
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)
EPREL Registrierungsnummer	392139
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



## Weitere Ansichten



Sonderzubehör gegen Mehrpreis:

---

## Kupfercutter - Der kleine Helfer zur Folienentfernung

GTIN: 4059395031409

Artikel-Nr.: 92900600

---

Direkt zum Produkt



Direkt zu den technischen  
Dokumenten



Für Druckfehler keine Haftung.

KBS Gastrotechnik GmbH | Schoßbergstraße 26 | 65201 Wiesbaden | Tel.: +49 611 44787-150 | [www.kbs-gastrotechnik.de](http://www.kbs-gastrotechnik.de)