

Kühlwanne kundenseitig offen P-EKVV 3A GN 4/1 OP Kühlvitrine

Umluft-Einbaukühlvitrine mit geradem Glasaufbau. Die Seitenscheiben sind aus 10 mm, die Zahlplatte aus 6 mm sowie die Glaszwischenetagen aus 8 mm starkem Glas gefertigt. Kundenseitig ist das Gerät offen und für die Reduzierung des Energieverbrauches mit einem Nachrollo versehen, der nach Geschäftsschluss manuell geschlossen werden kann. Bedienerseitig ist die Vitrine mit zwei 14 mm starken Isolierglas-Schiebetüren, die mit einem CNS Rahmen versehen sind, ausgestattet. Die Schiebetüren sind mit einem speziellen Luftleitkanal ausgerüstet um die Kühlung zu optimieren. Im oberen Bereich des Vitrinenaufbaues befinden sich die Innenbeleuchtung und der manuelle Nachrollo. Das Gerät ist mit einer elektronischen Steuerung mit digitaler Temperaturanzeige sowie Ein-/Ausschalter für Beleuchtung ausgerüstet. Um die Steuerung der Umluftwanne auch nach dem Einbau zu gewährleisten, kann die Steuereinheit bis zu 20 cm herausgezogen werden um diese in einen bauseitigen Korpus einzubauen. In der Umluftwanne befindet sich ein Einlegeboden der von 30 mm bis 150 mm höhenverstellbar ist. Der beschichtete Verdampfer kann einfach hochgeklappt werden um eine hygienische Reinigung der Wanne zu gewährleisten. Das anfallende Tauwasser ist durch einen bauseitigen Abwasseranschluss zu entsorgen, optional gegen Mehrpreis kann werkseitig eine elektrische Tauwasserverdunstung eingebaut werden. Die Anschlüsse für den Tauwasserablauf befinden sich unter dem Gerät. Das Gerät kann mit GN-Behälter mit einer Tiefe von 30 mm bis max. 150 mm bestückt werden. Behälter sind nicht im Lieferumfang enthalten.



Artikel-Nr.: 384141
GTIN: 4059395006087



Produktvorteile:

- Gerader Glasaufbau
- 3 Glasablagen (je 8 mm stark)
- Kundenseitig offen
- Beleuchtung separat schaltbar
- Nachrollo energiesparend
- Isolierglas-Rückschiebescheiben 14 mm stark mit CNS-Rahmen
- Luftleitkanal für optimierte Kühlung
- Digitale Temperaturanzeige
- Elektronische Steuerung
- Bedienelement zum Einbau in Schrankkorpus abnehmbar und bis max. 20 cm vom Gerät platzierbar
- Einbauwanne innen aus Chromnickelstahl 1.4301
- Höhenverstellbarer Einlegeboden von 30 mm bis 150 mm
- Hochklappbarer beschichteter Verdampfer für einfache Wannenreinigung
- Tauwasserablauf bauseitig erforderlich
- Umlaufender CNS Einhängerrahmen
- Bestückung mit GN Behältern max. 150 mm Tiefe
- Optional, gegen Mehrpreis, automatische Tauwasserverdunstung möglich

Technische Daten:

Geräteart	Einbauwanne
Produktgruppe	C
Herstellerkennung	P-EKVV 3A GN 4/1 OP
Abmessungen außen:	
Breite	1455 mm
Tiefe	700 mm
Höhe	1580 mm
Abmessungen innen:	
Breite	1310 mm
Tiefe	535 mm
Aufstellart	Einbau

Temperaturbereich von	2 °C
Temperaturbereich bis	7 °C
Bestückung	GN 4/1
Innenbeleuchtung	Ja
Aussenmaterial	verzinkt
Innenmaterial	CNS
Anschlußart	Steckerfertig (230V)
Anschlusswert Elektro	1 kW
Spannung	230 Volt
Bruttogewicht	165 kg
Serienzubehör	3 Glasetagen, Nachtrollo
Kühlung	Umluft
Abtauung	Automatisch
Kälteleistung	1490 W bei -10° C Verdampfer Temperatur
Kältemittel	R 290 (Propan)/GWP 3
Kältemittelmenge	105 g

Energiedaten

Warenpräsentationsfläche (TDA)	1,04 m ²
Energieverbrauch im Jahr	5878 kWh
Energieeffizienzklasse	G
Energieeffizienzklasse Spektrum	A bis G
Energieeffizienzindex EEI	87
Klimaklasse	2 (+22 °C UT und 65 % RF)
Temperaturklasse	M2
EPREL Registrierungsnummer	531362
EU-Label Verordnung	2019/2018

Angaben nach der Verordnung (EU) 2019-2024 zur Festlegung der Ökodesign Anforderungen und der seit dem 01.03.2021 gültigen Verordnung (EU) 2019/2018 für Energieverbrauchskennzeichnung gewerblicher Kühl- und Gefrierlagergeräte mit Direktverkaufsfunktion, ausgenommen Getränkeköhler



5878 kWh/annum



2019/2018

Sonderzubehör gegen Mehrpreis:

Tauwasserverdunstung für Elegance
 Tauwasserverdunstung, werkseitiger Einbau erforderlich

GTIN: 4059395005578

Artikel-Nr.: 392042

Kupfercutter - Der kleine Helfer zur Folientfernung

GTIN: 4059395031409

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