

Edelstahlkühlschrank TKU 1427 Paprika

Umluft-Gewerbe-Tiefkühlschrank in Monoblockbauweise gefertigt mit bis zu 94 mmEnergiespar-Isolierung und umweltfreundlichem Kältemittel R290. Außenmaterialdreiseitig Edelstahl CNS 18/10 AISI 304 Scotch-Brite verschliffen. TouchScreen-Steuerung mit digitalem 2,8" großem Display und digitaler Temperaturanzeige.

Über die Steuerung ist die Temperatureinstellung leicht regelbar. Die Luftfeuchte im Kühlschrank ist einstellbar und abhängig von der Produktfeuchte, von Türöffnungen und der Umgebungstemperatur. In der Steuerung befindet sich weiterhin ein Smart Freshness Control Assistent und ein HACCP Alarmmanagement. (Store Apple und Google Sushi Smart FreshnessControl unter „Sushi SFC“) .

Monoblocksystem und Verdampfer freier Innenraum für maximale Ausnutzung der Kühlfläche mit Luftleitschienen für eine optimale Kühlung des Innenraums durch indirekte Belüftung. Für eine längere Haltbarkeit ist der Verdampfer serienmäßig beschichtet.

Innenraum mit vorgeformten Auflageschienen zur Einbringung von maximal 24 Rosten GN 2/1 in einem Abstand von 55 mm. Tiefgezogener Innenboden mit abgerundeten Ecken als Wanne ausgebildet für maximale Hygiene. Tür mit Schloss und eingelassener Griffleiste unter 100° selbstschließend mit oberem Schleppcharnier. Unteres Türscharnier nach vorne montiert, hierdurch kann der Gewerbe-Kühlschrank für eine Sockelbaumontage verwendet werden.

Der Kühlschrank bietet eine hohe Servicefreundlichkeit durch seine klappbare Maschinenfachblende aus erhärtendem Glas. Türen mit servicefreundlichen Türmagnetsteckdichtung. Bodenunebenheiten können vor Ort durch die höhenverstellbare CNS-Schraubfüße von 150 mm bis 175 mm ausgeglichen werden.

Ein europäisches Markenprodukt aus dem Hause friulinox.



Artikel-Nr.: 121104
GTIN: 4059395049855



Produktvorteile:

- Premiumgerät hergestellt in Italien
- Energieeffizienzklasse A
- Sockelbaufähig
- Innen und außen aus Edelstahl AISI 304
- Touchscreen-Steuerung mit großem Display 2,8"
- Visuelle Benachrichtigung auf dem Display bei Temperaturalarmen
- Einstellbarkeit von Luftfeuchte im Gerät
- Steuerung mit "Smart Freshness Control Schnittstelle"
- Maschinenfachblende aus gehärtetem Schwarzglas
- Download der App Sushi SFC im Google oder Apple Store
- LED Innenbeleuchtung
- Energiesparisolierung bis zu 94 mm
- Monoblocksystem
- Umluftkühlung
- Beschichteter Verdampfer
- Kompressor mit Überhitzungsschutz
- Luftleitbleche für eine optimale Luftzirkulation
- Energiesparende Tauwasserverdunstung
- Innenraum mit abgerundeten Ecken
- Innenraum mit vorgeformten Auflageschienen
- Serienmäßig 6 Roste rilsaniert GN 2/1

- Maximal können 48 Roste mit einem Abstand von 55 mm eingebracht werden
- Selbstschließende Tür mit Schloss
- Eingelassene und ergonomisch geformte Griffleiste
- Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- Türanschlag rechts
- Höhenverstellbare Ausgleichsfüße aus CNS 150 bis 175 mm

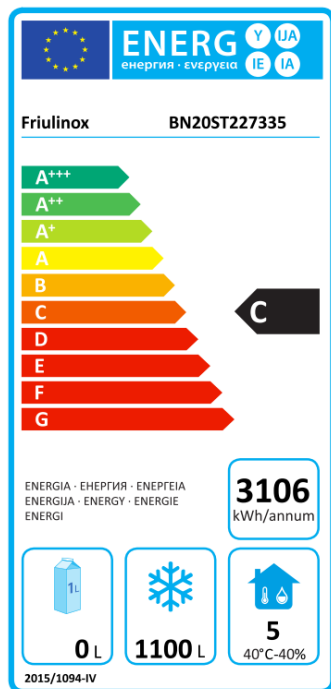
Technische Daten:

Geräteart	Tiefkühlschrank
Produktgruppe	C
Herstellerkennung	BN20ST017335
Abmessungen außen:	
Breite	1400 mm
Tiefe	900 mm
Höhe	2080 mm
Aufstellart	Standgerät
Öffnungssystem	Volltür
Temperaturbereich von	-15 °C
Temperaturbereich bis	-25 °C
Anzahl der Türen	2
Türanschlag	Links/Rechts
Bestückung	GN 2/1
Innenbeleuchtung	Ja
Aussenmaterial	Edelstahl AISI 304
Innenmaterial	Edelstahl AISI 304
Anschlußart	Steckerfertig (230V)
Anschlusswert Elektro	0,470 kW
Spannung	230 Volt
Bruttogewicht	258 kg
Serienzubehör	6 Roste GN 2/1 rilsaniert
SWS	Ja
ZK Optional	Ja
Kühlung	Umluft
Tauwasserverdunstung	Ja
Abtauung	Automatisch
Wandstärke Isolierung	94 mm
Kälteleistung	452 W
Kältemittel	R 290 (Propan)/GWP 3

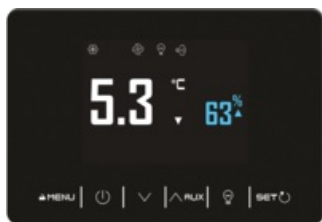
Energiedaten

Bruttoinhalt	1320 l
Nutzzinhalt Tiefkühlung	1100 l
Kategorie	Vertikales Kühl/Tiefkühlgerät
Energieverbrauch im Jahr	3106 kWh
Energieeffizienzklasse	C
Energieeffizienzklasse Spektrum	A +++ bis G
Energieeffizienzindex EEI	45,00
Klimaklasse	5 (+40 °C UT und 40 % RF)
Lichtquellenart	LED
Licht-Energieeffizienzklasse	G
EPREL Registrierungsnummer	1768892
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:

Rost CNS GN 2/1 für KU/TKU 719 - 1419 und 726 - 1426
für KBS 422 GDU

GTIN: 4059395110500

Artikel-Nr.: 8221001

Zwischenrost zur Klemmmontage rilsaniert
Zwischenrost weiß, für Mitte bei KU/TKU 1418 und 1420

GTIN: 4059395002317

Artikel-Nr.: 819600

Auflageschiene einzeln für KU/TKU 1419 und 1426
Auflageschiene einzeln für Mitte zur Verwendung bei KU/TKU 1419/1425

GTIN: 4059395002300

Artikel-Nr.: 819599

Auflageschiene einzeln für KU/TKU 1421
Auflageschiene einzeln für Mitte zur Verwendung bei KU/TKU 1419/1425

GTIN: 4059395002300

Artikel-Nr.: 819599

Rost GN 2/1 rilsaniert
Rost GN 2/1 Rilsaniert

GTIN: 4059395002386

Artikel-Nr.: 990230

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