

Pralinenkühlschrank mit Glastür P 601 G

fruilinox by KBS
Edelstahl Pralinenkühlschrank mit Glastür für
Backblechmaß EN 600 x 400

Artikel-Nr.: 110610



Pralinenkühlschrank mit Microprozessorsteuerung. **Durch diese patentierte Steuerung wird mit extremer Genauigkeit die Temperatur und die interne Luftfeuchte (zwischen 40 und 60%) reguliert**, sie ist HACCP geeignet und besitzt eine RS 485 Schnittstelle. Zur leichten Programmierung, Kontrolle der Temperatur und der Luftfeuchte besitzt das Gerät zwei Platinendisplays. Merkmale zur Erhöhung der Betriebssicherheit ist die Selbstdiagnose und die Überwachung der verschiedenen Funktionen und das Prinzip der Zykluswiederholung, Fehlermeldungen sind auf dem Display sichtbar. Klappbare Maschinenfachblende. Schnelle und optimale Reinigung des **Kondensators mit Fettfilter**. **Verdampferfreier Innenraum**. Abgerundete Ecken im Innenraum und Boden. Zylinderschloss in der Formtaste, selbstschließende Tür mit Griff. Gesteckte wechselbare Magnetdichtung. Automatische Abtauung und energiesparende Heißgastauwasserverdunstung. Schrank mit höhenverstellbaren Füßen aus CNS.



Technische Daten:

Abmessungen außen:

Breite	740 mm
Tiefe	730 mm
Höhe	2070 mm

Abmessungen innen:

Breite	620 mm
Tiefe	610 mm
Höhe	1475 mm

Aufstellart	Standgerät
Öffnungssystem	Glastür
Temperaturbereich von	+10 °C
Temperaturbereich bis	+18 °C
Anzahl der Türen	1
Türanschlag	Rechts wechselbar
Außenmaterial	CNS
Innenmaterial	CNS
Anschlußwert Elektro	0,47 kW
Spannung	230 Volt
Bruttogewicht	175 kg
Serienzubehör	20 Paar Auflageschienen für die Aufnahme von 600 x 400 mm Bäckereibleche
Typ	P 600 NG G
SWS	Ja
Geräteart	Kühlschrank
Geräteanschlußart	Steckerfertig
Einsatzbereich bis und	40 °C Umgebungstemperatur 40 % Raumfeuchte
Bruttoinhalt	600 l
Nutzinhalt Kühlung	340 l
Kühlung	Umluft

Tauwasserverdunstung	Ja
Abtauung	Automatisch
Aggregat	Luftgekühlt
Wandstärke Isolierung	60 mm
Kälteleistung	776 W
Kältemittel / GWP	R 290 (Propan)/3
Kältemittelmenge	90 g
Klimaklasse	N

Produktvorteile:

- Premiumgerät hergestellt in Italien
- Microprozessorsteuerung
- Selbstdiagnose und Überwachungsfunktion
- HACCP geeignet inklusive RS 485 Schnittstelle
- CNS 18/10 dreiseitig
- Elektronische Steuerung
- Elektronische Türüberwachung mit Warnsignal
- Kondensatortemperaturüberwachung
- Monoblocksystem
- Verdampferfreier Innenraum
- Umluftkühlung
- Luftleitbleche für eine optimale Luftzirkulation
- Energiesparende Heißgas-Tauwasserverdunstung
- 70 mm Energiespar-Isolierung
- Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- Innenraum mit abgerundeten Ecken
- Backblechmaß EN 600 x 400
- Selbstschließende Glastür mit Schloss Türanschlag rechts, (Türanschlag links werkseitig, Mehrpreisoption)
- Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- Klappbare Maschinenfachblende
- Höhenverstellbare Ausgleichsfüße aus CNS 150 mm bis 200 mm

Sonderzubehör gegen Mehrpreis:

Auflageschienenpaar BKU/BTKU600 / 611/ P600 /P600G

L-Schienenpaar Edelstahl

Artikel-Nr.: 990332

Für Druckfehler keine Haftung.

KBS Gastrotechnik GmbH | Johannes-Kepler-Str. 14 | 55129 Mainz | Tel.: +49 6131 958901 | www.kbs-gastrotechnik.de