

# Pralinenkühlschrank mit Glastür P 604 G

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



Artikel-Nr.: 110620  
GTIN: 4059395012422

Pralinenkühlschrank mit Touchscreen-Steuerung mit großem 5" Display zur besseren Auswahl der Programme, Temperatur, Luftfeuchtigkeit und Lüftergeschwindigkeit.

Auf dem großen Display ist die Luftfeuchte, Temperatur und die Lüftergeschwindigkeit gut erkennbar. Durch diese Steuerung kann die Temperatur und die interne Luftfeuchte, abhängig von Produktfeuchte und Umgebungstemperatur und Feuchte, zwischen 40 und 90% reguliert werden. Es können die vorprogrammierten Programme auf die eigene Bedürfnisse angepasst oder eigene Programme erstellt werden.

Merkmale zur Erhöhung der Betriebssicherheit sind die in der Steuerung abrufbaren Betriebsparameter und HACCP-Berichte. Die Innenraumoptimierung lässt einen bestückung von bis zu 24 L-Schienen in einem Abstand von 60 mm zu. Serienmäßig ist das Gerät bereits mit 20 L-Schienen ausgestattet. Klappbare Maschinenfachblende. Schnelle und optimale Reinigung des Kondensators. Verdampferfreier Innenraum. Abgerundete Ecken im Innenraum und Boden. Zylinderschloss mit selbstschließender Tür. Türanschlag rechts optional Werkseitig auf links wechselbar. Gesteckte wechselbare Magnetdichtung. Tür mit ergonomisch geformter und eingelassener Griffleiste. Automatische Abtauung und energiesparende Heißgastauwasser verdunstung. Schrank mit höhenverstellbaren Füßen aus CNS.

## Technische Daten:

### Abmessungen außen:

Breite	790 mm
Tiefe	805 mm
Höhe	2110 mm

Aufstellart	Standgerät
Öffnungssystem	Glastür
Temperaturbereich von	-3 °C
Temperaturbereich bis	+18 °C
Anzahl der Türen	1
Türanschlag	Rechts wechselbar
Programmierbar	Ja
Touchscreen	Ja
Innenbeleuchtung	Ja
Aussenmaterial	CNS
Innenmaterial	CNS
Anschlusswert Elektro	1,301 kW
Spannung	230 Volt
Bruttogewicht	175 kg
Serienzubehör	20 Paar Auflageschienen für die Aufnahme von 600 x 400 mm Bäckereibleche
Typ	ARPC11G
Geräteart	Kühlschrank
Geräteanschlußart	Steckerfertig
Einsatzbereich bis und	32 °C Umgebungstemperatur 55 % Raumfeuchte
Nutzhalt Kühlung	422 l
Kühlung	Umluft
Tauwasserverdunstung	Ja
Abtauung	Automatisch
Aggregat	Luftgekühlt
Wandstärke Isolierung	85 mm
Kälteleistung	555 W
Kältemittel	R 290 (Propan)/GWP 3
Kältemittelmenge	89 g
Klimaklasse	4

## Produktvorteile:

- Premiumgerät hergestellt in Italien
- Touchscreen-Steuerung
- Große 5" Zoll Display
- Sichtbarkeit der Luftfeuchte, Temperatur und Lüftergeschwindigkeit
- Lüftergeschwindigkeit in 5 Stufen einstellbar
- Programme Benutzer definierbar
- Verbrauchstatistik direkt am Bildschirm aufrufbar
- CNS 18/10 dreiseitig
- Elektronische Türüberwachung mit Warnsignal
- Kondensatortemperaturüberwachung
- Monoblocksystem
- Verdampferfreier Innenraum
- Umluftkühlung
- Luftleitbleche für eine optimale Luftzirkulation
- Luftfeuchtesensoren
- Heizung
- Energiesparende Heißgas-Tauwasserverdunstung
- 85 mm Energiespar-Isolierung
- Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- Innenraum mit abgerundeten Ecken
- Backblechmaß EN 600 x 400
- Selbstschließende Tür mit Schloss
- Glastür mit LED-Beleuchtung und Türgriff
- Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- Türanschlag rechts, nur werkseitig Linksanschlag lieferbar
- Klappbare Maschinenfachblende
- Höhenverstellbare Ausgleichsfüße aus CNS

## Weitere Ansichten



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)