Einfahrkühlschrank KU 703 Roll In GN

Premium Einfahrkühlschrank für GN 2/1 Hordengestellwagen – maximale Hygiene, Effizienz und Zuverlässigkeit

Der Einfahrkühlschrank KU 703 Roll-In für GN 2/1 Hordengestellwagen steht für kompromisslose Qualität, moderne Kühltechnik und höchste Hygienestandards. Als Premiumgerät – hergestellt in Italien – wurde dieses Modell speziell für den professionellen Einsatz in Gastronomie, Hotellerie, Gemeinschaftsverpflegung und Lebensmittelproduktion entwickelt.

Das Gehäuse sowie der Innenraum bestehen vollständig aus hochwertigem Edelstahl AISI 304 mit Scotch-Brite-Oberfläche. Dieses Material garantiert nicht nur eine edle Optik, sondern auch maximale Korrosionsbeständigkeit, einfache Reinigung und absolute HACCP-Konformität. Ein integriertes HACCP-Alarmmanagement überwacht permanent die Betriebssicherheit und schützt sensible Lebensmittel zuverlässig.

Dank der umschaltbaren Luftfeuchte (hoch/niedrig) lässt sich das Kühlklima optimal an unterschiedliche Produkte anpassen – ideal für frische Lebensmittel, Backwaren oder vorbereitete Speisen. Das leistungsstarke Monoblocksystem mit verdampferfreiem Innenraum sorgt für mehr Platz, verbesserte Hygiene und eine besonders einfache Reinigung.

Die Umluftkühlung mit indirekter Belüftung über Luftleitbleche gewährleistet eine gleichmäßige Temperaturverteilung im gesamten Innenraum. Unterstützt wird dies durch eine 70 mm starke Energiespar-Isolierung, die den Energieverbrauch reduziert und konstante Kühlleistungen sicherstellt. Die elektronische Steuerung, kombiniert mit automatischer Abtauung und automatischer Tauwasserverdunstung, macht den Betrieb besonders komfortabel und wartungsarm.

Der Innenraum ist für die Aufnahme von GN 2/1 Hordengestellwagen ausgelegt (nicht im Lieferumfang enthalten). Eine selbstschließende Tür mit Schloss, die eingelassene ergonomische Griffleiste sowie die leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung sorgen für Sicherheit, Bedienkomfort und Langlebigkeit im täglichen Einsatz. Serienmäßig ist der Türanschlag rechts, ein Wechsel auf links ist ausschließlich werkseitig möglich.

Bitte beachten: Bauseitig ist bei Anlieferung eine geeignete Entladehilfe (z. B. Stapler) bereitzustellen.



Artikel-Nr.: 110704
GTIN: 4059395072501

Produktvorteile:

- Premiumgerät hergestellt in Italien
- Außenmaterial Scotch-Brite-Edelstahl AISI 304
- Innenmaterial Edelstahl AISI 304
- HACCP-Alarmmanagement
- Luftfeuchte hoch/niedrig umschaltbar
- Monoblocksystem, verdampferfreier Innenraum
- Umluftkühlung
- Einstellbare Luftfeuchte
- 70mm Energiespar-Isolierung
- Indirekte Belüftung durch Luftleitbleche
- Elektronische Steuerung
- Automatische Abtauung
- Automatische Tauwasserverdunstung
- Innenraum zur Aufnahme Hordenwagen GN 2/1 nicht im Lieferumfang enthalten
- Selbstschließende Tür mit Schloss
- Eingelassene und ergonomisch geformte Griffleiste
- Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- Türanschlag rechts
- Türanschlagwechsel links nur werkseitig möglich
- Bauseitig ist bei Anlieferung für eine Entladehilfe (Stapler) zu sorgen

Technische Daten:

Geräteart	Kühlschrank
Produktgruppe	C
Abmessungen außen:	
Breite	900 mm
Tiefe	1020 mm
Höhe	2240 mm
Abmessungen innen:	
Breite	738 mm
Tiefe	939 mm
Höhe	1820 mm
Aufstellart	Standgerät
Öffnungssystem	Volltür
Temperaturbereich von	-2 °C
Temperaturbereich bis	10 °C
Anzahl der Türen	1
Kapazität der Türen	GN 2/1
Türanschlag	Rechts
Bestückung	GN 2/1
Aussenmaterial	Scotch-Brite-Edelstahl AISI 304
Innenmaterial	Edelstahl AISI 304
Anschlußart	Steckerfertig (230V)
Anschlusswert Elektro	0,447 kW
Spannung	230 Volt
Bruttogewicht	250 kg
Serienzubehör	Schloss
SWS	Ja
PCon	Ja

Entladehilfe ist bei Anlieferung zu stellen

Kühlung	Umluft
Tauwasserverdunstung	Ja
Abtauung	Automatisch
Wandstärke Isolierung	70 mm
Kältemittel	R 290 (Propan)/GWP 3
Kältemittelmenge	120 g

Energiedaten

Bruttoinhalt	1200 l
Klimaklasse	5 (+40 °C UT und 40 % RF)
Garantie	24 Monate Vollgarantie Ausnahme Geräte auf Inseln und Bergstationen. Im Exportgeschäft gewährt KBS Gastrotechnik eine 12 monatige Materialgarantie.

Weitere Ansichten



Direkt zum Produkt

Direkt zu den technischen Dokumenten

Unsere Produkte werden ständig weiterentwickelt. Daher können Abbildungen und technische Angaben im Einzelfall abweichen. Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

KBS Gastrotechnik GmbH | Schoßbergstraße 26 | 65201 Wiesbaden | Tel.: +49 611 44787-150 | www.kbs-gastrotechnik.de