

Edelstahlglastürkühlschrank KU 725 G

frulinox by KBS

Edelstahl Gewerbekühlschrank Glastür für GN 2/1, Touch-Screen-Steuerung, TTL-Schnittstelle und vorgeformten Auflageschienen

Artikel-Nr.: 110756



Edelstahl Umluft-Gewerbe-Kühlschrank mit Touch-Screen-Steuerung und großem Grafikdisplay in Monoblockbauweise gefertigt mit bis zu 94mm Energiespar-Isolierung FCKW-frei und umweltfreundlichem Kältemittel R290. Außenmaterial dreiseitig Edelstahl CNS 18/10 AISI 304 Scotch-Brite verschliffen. Bedienung über mehrsprachiges Touch-Screen für Temperatureinstellung, Rezeptbuch, Feuchtigkeitseinstellung, HACCP, RTC (Real Time Clock) und ECO-Funktion. Die Vorteile für den Nutzer, großes Display an dem die momentane Kühlraumtemperatur schnell und ohne Mühe abgelesen werden kann. Ebenfalls sind die einzelnen Einstellungen auf dem Touch-Screen sichtbar, hierzu zählen ausgewähltes Programm, eingestellter Energie-Saving-Modus, das Kühl-/und Lüftersymbol zeigt den momentanen Betriebsstatus an. Nicht zuletzt ist der Kühlschrank noch mit einer Türüberwachung ausgerüstet, der zeitgesteuert einen Summer aktiviert wenn die Glastür zu lange geöffnet ist. Maestro Software-System on Board, das System erlernt selbständig Ihre Arbeitsgewohnheiten und führt zum Beispiel automatisch einen bedarfsgerechten Abtauzyklus aus oder setzt das Gerät in den Standby Modus um zusätzlich Energie einzusparen. Monoblocksystem und Verdampfer freier Innenraum für maximale Ausnutzung der Kühlfläche mit Luftleitschienen für eine optimale Kühlung des Innenraums durch indirekte Belüftung. Innenraum mit vorgeformten Auflageschienen zur Einbringung von maximal 24 Rosten GN 2/1 in einem Abstand von 55mm. Tiefgezogener Innenboden mit abgerundeten Ecken als Wanne ausgebildet für maximale Hygiene. Glastür mit Schloss und Griffmulde unter 100° selbstschließend mit oberen Schleppscharnier. Unteres Türscharnier nach vorne montiert, hierdurch kann der Gewerbe-Kühlschrank für eine Sockelbaumontage verwendet werden. Side by Side Montage von weiteren Kühlschränken möglich, da die Türen im geöffneten Zustand nicht überstehen. Hohe Servicefreundlichkeit durch klappbare Maschinenfachblende, Kondensator mit Fettfilter und Türmagnetsteckdichtung. Automatische energiesparende Abtauung und energiesparende Heißgas-Tauwasserverdunstung sowie LED Innenbeleuchtung. Höhenverstellbare CNS-Ausgleichsfüße 150 mm bis 175 mm verstellbar. Ein europäisches Markenprodukt aus dem Hause frulinox.



Technische Daten:

Abmessungen außen:

Breite	700 mm
Tiefe	880 mm
Höhe	2080 mm

Abmessungen innen:

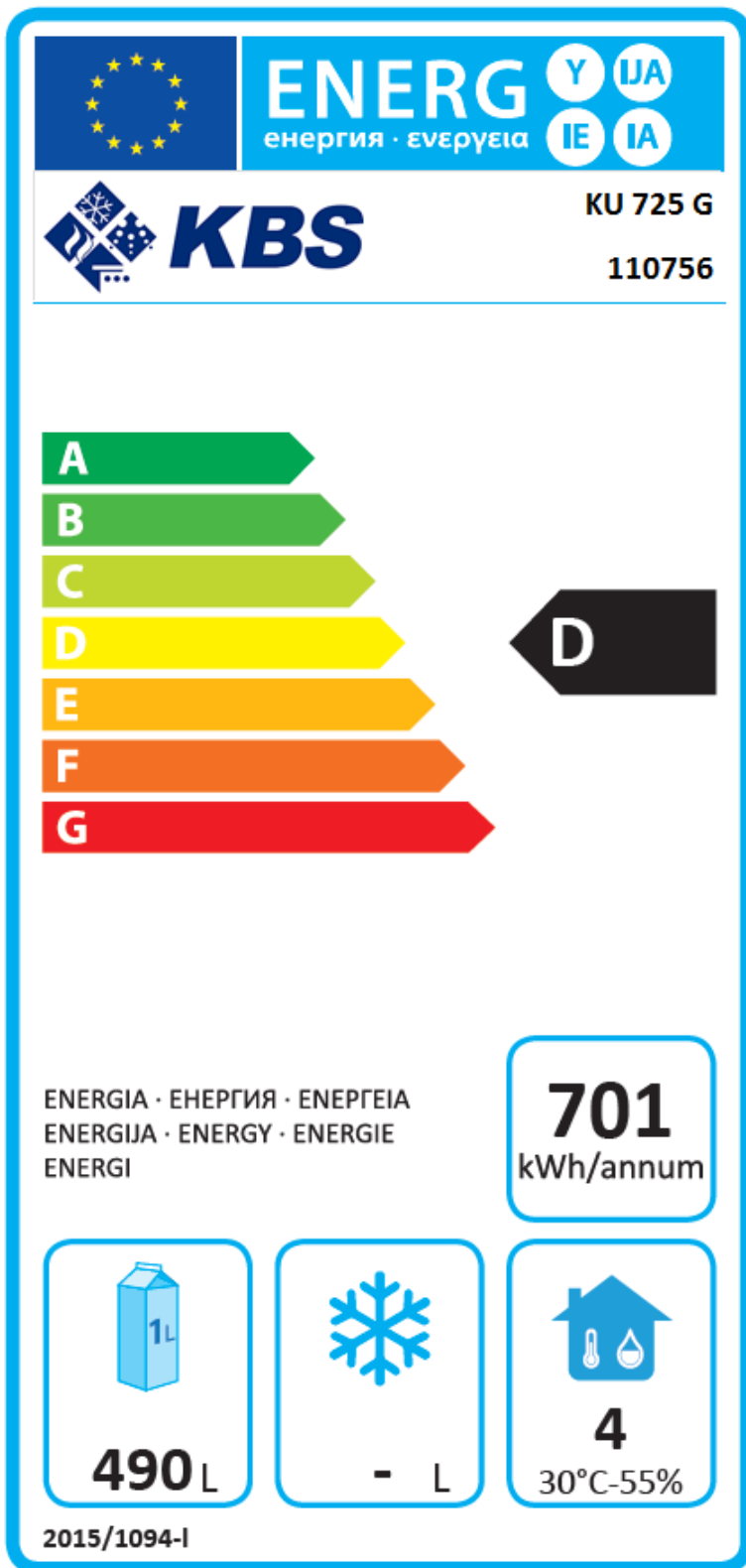
Breite	534 mm
Tiefe	770 mm
Höhe	1480 mm

Aufstellart	Standgerät, Sockelbau Sockelbaufähig
Öffnungssystem	Glastür
Temperaturbereich von	-2 °C
Temperaturbereich bis	+8 °C
Anzahl der Türen	1
Türanschlag	Rechts wechselbar
Bestückung	GN 2/1
Innenbeleuchtung	Ja LED
Außenmaterial	CNS, 3 seitig, Türrahmen Alu
Innenmaterial	CNS
Anschlußwert Elektro	0,185 kW
Spannung	230 Volt
Bruttogewicht	140 kg
Serienzubehör	4 Roste GN 2/1 rilsaniert

Typ	KU 725 G
SWS	Ja
Geräteart	Kühlschrank
Geräteanschlußart	Steckerfertig
Einsatzbereich bis	30 °C Umgebungstemperatur
und	55 % Raumfeuchte
Bruttoinhalt	660 l
Nutzzinhalt Kühlung	490 l
Kühlung	Umluft
Tauwasserverdunstung	Ja
Abtauung	Automatisch
Aggregat	Luftgekühlt
Wandstärke Isolierung	94 mm
Kälteleistung	425 W bei -10°C VT und Kond.Temp.+45°C
Kältemittel / GWP	R 290 (Propan)/3
Kältemittelmenge	57 g
Energieverbrauch in 24 Std	1,92 kWh
Energieverbrauch im Jahr	701 kWh
Energieeffizienzklasse	D
Klimaklasse	4
Prüfumgebung bei	30 °C Umgebungstemperatur
und	55 % Raumfeuchte
Kategorie	Vertikales Kühl/Tiefkühlgerät

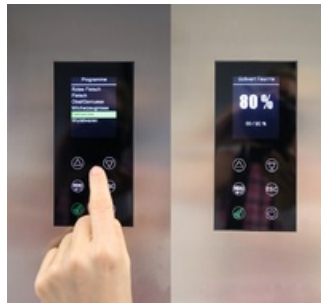
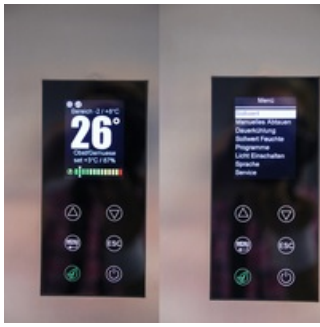
Produktvorteile:

- friulinox by KBS - Premiumgerät hergestellt in Italien
- Touch-Screen-Steuerung
- Maestro Software on Board
- Großes Display gut lesbar
- Betriebszustand erkennbar
- Energy-Saving Modus - Farbleiste zur Ermittlung der eingestellten Temperatur
- HACCP geeignet inklusive TTL-Schnittstelle
- CNS 18/10 dreiseitig
- Bodenunterseite CNS 18/10
- Elektronische Steuerung
- Elektronische Türüberwachung mit Warnsignal
- Kondensator mit Fettfilter
- Kompressorschutzfunktion durch Kondensatortemperaturüberwachung und Alarmfunktion
- Monoblocksystem
- Verdampferfreier Innenraum
- Umluftkühlung
- Luftleitbleche für eine optimale Luftzirkulation
- Energiesparende Heißgas-Tauwasserverdunstung
- Energiespar-Isolierung bis zu 94 mm
- Energiesparende LED Innenbeleuchtung
- Bedarfsgerechte automatische Abtauung
- Innenraum mit abgerundeten Ecken für optimale Hygiene und leichte Reinigung
- Vorgeformte Auflageschienen
- GN 2/1 maximal 24 Roste mit einem Abstand von 55 mm
- Selbstschließende Glastür mit Schleppscharnier und Schloss
- Side by Side Aufstellung möglich
- Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- Türanschlag wechselbar
- Klappbare Maschinenfachblende
- Höhenverstellbare Ausgleichsfüße aus CNS 150 mm bis 175 mm
- Sockelbaufähig



Weitere Ansichten





Sonderzubehör gegen Mehrpreis:

Rost GN 2/1 CNS

Rost GN 2/1 Rilsaniert

Artikel-Nr.: 990027

Rost GN 2/1 Rilsaniert

Rost GN 2/1 Rilsaniert

Artikel-Nr.: 990230

Für Druckfehler keine Haftung.

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