

Edelstahl Kühl-Gefrierkombination KU 725 2T K-TK TW

frülinox by KBS

Edelstahl Gewerbekühl-/ Tiefkühl-schrank mit 2 halben Türen und Trennwand für GN 2/1 mit HACCP TTL-Schnittstelle



Artikel-Nr.: 110759
GTIN: 4059395094152

Edelstahl Umluft-Gewerbe-Kühlschrank und Tiefkühlschrank mit Geruchstrennwand zur Kühlung und gleichzeitigen Lagerung. Touch-Screen-Steuerung mit großem Grafikdisplay in Monoblockbauweise gefertigt mit bis zu 94mm Energiespar-Isolierung. 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 Türen 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 Rasterleisten 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. Türen mit Schloss und eingelassener Griffleiste unter 100° selbstschließend mit oberen Schlepplamelle. Hohe Servicefreundlichkeit durch klappbare Maschinenfachblende, Kondensator mit Fettfilter und Türmagnetsteckdichtungen. Automatische energiesparende Abtauung und energiesparende Heißgas-Tauwasserverdunstung sowie LED Höhenverstellbare CNS-Ausgleichsfüße 150 mm bis 175 mm verstellbar. Ein europäisches Markenprodukt aus dem Hause frülinox.



Technische Daten:

Abmessungen außen:

Breite	700 mm
Tiefe	830 mm
Höhe	2080 mm

Abmessungen innen:

Breite	534 mm
Tiefe	770 mm
Höhe	690 mm

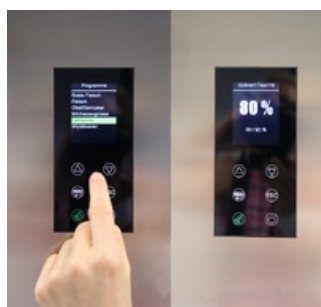
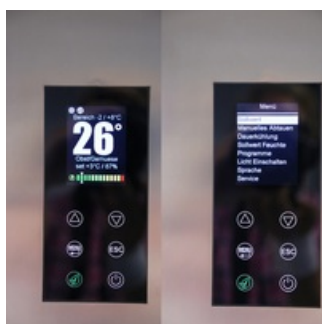
Aufstellart	Standgerät, Sockelbau Sockelbaufähig
Öffnungssystem	Volltür
Temperaturbereich von	-2 °C oben, -25°C unten
Temperaturbereich bis	+8 °C oben, -15°C unten
Anzahl der Türen	2
Türanschlag	Rechts
Bestückung	GN 2/1
Innenbeleuchtung	Ja
Außenmaterial	CNS 3 seitig
Innenmaterial	CNS
Anschlusswert Elektro	0,770 kW
Spannung	230 Volt
Bruttogewicht	164 kg
Serienzubehör	4 Roste GN 2/1 rilsaniert
Typ	KU 725 2T K-TK TW
SWS	Ja
ZK Optional	Ja
Geräteart	Tiefkühlschrank
Anschlußart	Steckerfertig(230V)

Bruttoinhalt	660 l
Nutzzinhalt Kühlung	245 l
Nutzzinhalt Tiefkühlung	245 l
Kühlung	Umluft
Tauwasserverdunstung	Ja
Abtauung	Automatisch
Aggregat	Luftgekühlt
Wandstärke Isolierung	75 mm
Kältemittel	R 290 (Propan)/GWP 3
Kältemittelmenge	51 g +74
Klimaklasse	T

Produktvorteile:

- friulinox by KBS - Premiumgerät hergestellt in Italien
- Kühl- Gefrierkombination
- Kühlung und Lagerung in einem Gerät
- Touch-Screen-Steuerung
- Maestro Software on Board
- Großes Display gut lesbar
- Betriebszustand erkennbar
- Energy-Saving Modus - Farbleiste zur Ermittlung des 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
- Rasterleisten zur Aufnahme der Roste
- GN 2/1 maximal 24 Roste mit einem Abstand von 55 mm
- Selbstschließende Türen mit Schleppscharnier und Schloss
- Side by Side Aufstellung möglich
- Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- Türanschlag wechselbar
- Klappbare Maschinenfachblende
- Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe aus CNS 150 mm bis 175 mm

Weitere Ansichten



Sonderzubehör gegen Mehrpreis:

Rost GN 2/1 CNS

Rost GN 2/1 CNS

GTIN: 4059395110500

Artikel-Nr.: 8221001

Rost GN 2/1 Rilsaniert

Rost GN 2/1 Rilsaniert

GTIN: 4059395002386

Artikel-Nr.: 990230

Für Druckfehler keine Haftung.

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