

Edelstahl-Auftauschrank Pure

Edelstahl-Auftauschrank Pure-Line in Monoblockbauweise gefertigt mit 80 mm Energiespar-Isolierung (hochdichte FCKW- und HFCKW-freie PU-Isolierung (42 kg/m³)) und umweltfreundlichem Kältemittel R290. Einteilige Konstruktion, Außenmaterial Edelstahl AISI 304 Scotch-Brite santiniert, Innenraum aus Edelstahl AISI 304 gefertigt mit integrierter LED-Beleuchtung.

Easy to use - Bedienerfreundliche Touch-Screen-Steuerung mit 5" großem Farbdisplay und digitaler Temperaturanzeige. In der Steuerung befindet sich weiterhin ein Smart Freshness Control Assistent und ein HACCP Alarmanagement. (Über die Stores Apple und Google ist die Smart Freshness Control APP „Sushi SFC“ verfügbar).

Dank des parallelen Steuersystems, der Kerntemperatur und an der Oberfläche der Lebensmittel wird mit perfekter Temperaturverteilung im Inneren des Auftauschranks ein homogenes Auftauen der Lebensmittel in voller Übereinstimmung mit den HACCP-Protokoll erreicht.

Monoblocksystem und Verdampfer freier Innenraum für maximale Ausnutzung der Fläche mit Luftleitschienen. Automatische und indirekte Belüftung durch ein durchgehendes Kanalsystem für eine optimale Luftzirkulation und gleichmäßige Temperaturverteilung im Innenraum.

Innenraum mit Rasterleisten für Auflageschienen zur Einbringung von maximal 13 Rosten GN 2/1. Im Lieferumfang befinden sich bereits 4 Roste GN 2/1 und Auflageschienen. Tiefgezogener Innenboden mit abgerundeten Ecken als Wanne ausgebildet für maximale Hygiene. Tür mit Schloss und ergonomischen Edelstahlgriff unter 100° selbstschließend.

Der Auftauschrank Pure bietet eine hohe Servicefreundlichkeit durch seine klappbare Maschinenfachblende aus siebgedruckten, gehärtetem Glas. Türen mit servicefreundlichen Türmagnetsteckdichtung. Bodenebenenheiten können vor Ort durch die höhenverstellbare CNS-Schraubfüße von 150 mm bis 175 mm ausgeglichen werden.

Ein europäisches Markenprodukt aus dem Hause friulinox.



Artikel-Nr.: 110781
GTIN: 4059395060850



Produktvorteile:

- Premiumgerät hergestellt in Italien
- Edelstahl-Auftauschrank Pure-Line
- Monoblockbauweise
- 80 mm Energiespar-Isolierung
- Hochdichte FCKW- und HFCKW-freie PU-Isolierung (42 kg/m³)
- Kältemittel R290
- Einteilige Konstruktion
- Außenmaterial Edelstahl AISI 304 Scotch-Brite santiniert
- Innenraum aus Edelstahl AISI 304 gefertigt
- Easy to use - Bedienerfreundliche Touch-Screen-Steuerung
- 5" großem Farbdisplay

- Steuerung mit Smart Freshness Control Assistent
- Steuerung mit HACCP Alarmmanagement
- Steuerung mit APP „Sushi SFC“
- WI-FI Vernetzung
- Konnektivitäts-Kit im Lieferumfang enthalten
- Integrierte LED Innenbeleuchtung
- Kerntemperaturfühler im Lieferumfang enthalten
- Homogenes Auftauen mit gleichbleibender Qualität
- Monoblocksystem und Verdampfer freier Innenraum
- Automatische und indirekte Belüftung
- Durchgehendes Kanalsystem für eine optimale Luftzirkulation
- Innenraum mit vorgeformten Auflageschienen
- Serienmäßig mit 4 Rosten GN 2/1
- Maximal können 13 Rosten GN 2/1 eingebracht werden
- Tiefgezogener Innenboden mit abgerundeten Ecken
- Boden als Wanne ausgebildet für maximale Hygiene
- Tür mit Schloss und ergonomischen Edelstahlgriff
- Tür unter 100° selbstschließend
- Tür mit servicefreundlichen Türmagnetsteckdichtung
- Hohe Servicefreundlichkeit durch klappbare Maschinenfachblende
- Blende aus siebgedruckten und gehärtetem Glas
- Höhenverstellbare Ausgleichsfüße aus CNS 150 bis 175 mm

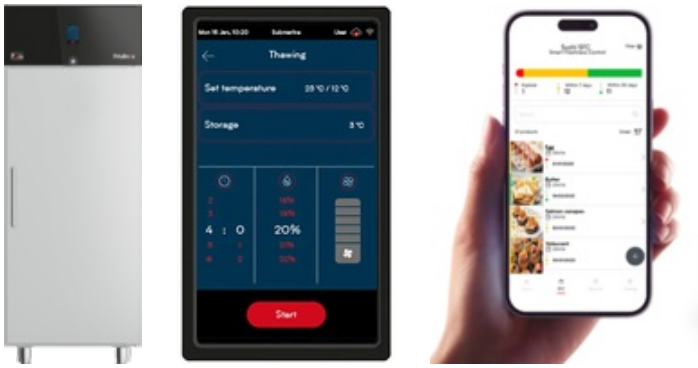
Technische Daten:

Geräteart	Auftauschrank
Produktgruppe	D
Abmessungen außen:	
Breite	780 mm
Tiefe	965 mm
Höhe	2090 mm
Abmessungen innen:	
Breite	620 mm
Tiefe	710 mm
Höhe	1442 mm
Aufstellart	Standgerät
Öffnungssystem	Volltür
Temperaturbereich von	-2 °C
Temperaturbereich bis	10 °C
Anzahl der Türen	1
Türanschlag	Rechts
Bestückung	GN 2/1
Innenbeleuchtung	Ja
Aussenmaterial	Edelstahl AISI 304
Innenmaterial	Edelstahl AISI 304
Anschlußart	Steckerfertig (230V)
Anschlusswert Elektro	1,998 kW
Spannung	230 Volt
Bruttogewicht	209 kg
Serienzubehör	Kerntemperaturfühler, 4 Roste GN 2/1, WLAN-Modul und Konnektivitäts-Kit
SWS	Ja
Kühlung	Umluft
Tauwasserverdunstung	Ja
Abtauung	Automatisch
Wandstärke Isolierung	80 mm
Kälteleistung	492 W
Kältemittel	R 290 (Propan)/GWP 3

Energiedaten

Bruttoinhalt	510 l
Klimaklasse	5 (+40 °C UT und 40 % RF)
Lichtquellenart	LED

Weitere Ansichten



Sonderzubehör gegen Mehrpreis:

Kupfercutter - Der kleine Helfer zur Folienentfernung

GTIN: 4059395031409

Artikel-Nr.: 92900600

Direkt zum Produkt



Direkt zu den technischen Dokumenten



Download iOS



Download Android



Für Druckfehler keine Haftung.

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