

Pralinenkühlschrank mit Glastür P 901 G

frülinox by KBS

Edelstahl Pralinenkühlschrank mit Glastür für

Backblechmaß EN 600 x 800

Artikel-Nr.: 110910



Pralinenkühlschrank mit Microprozessorsteuerung. **Durch diese patentierte Steuerung wird mit extremer Genauigkeit die Temperatur und die interne Luftfeuchte (zwischen 40 und 60%) reguliert**, sie ist HACCP geeignet und besitzt eine RS 485 Schnittstelle. Zur leichten Programmierung, Kontrolle der Temperatur und der Luftfeuchte besitzt das Gerät zwei Platinendisplay. Merkmale zur Erhöhung der Betriebssicherheit ist die Selbstdiagnose und die Überwachung der verschiedenen Funktionen und das Prinzip der Zykluswiederholung, Fehlermeldungen sind auf dem Display sichtbar. Klappbare Maschinenfachblende. Schnelle und optimale Reinigung des **Kondensators mit Fettfilter**. **Verdampferfreier Innenraum**. Abgerundete Ecken im Innenraum und Boden. Zylinderschloss in der Frontblende, selbstschließende Tür mit Griff. Gesteckte wechselbare Magnetdichtung. Automatische Abtauung und energiesparende Heißgastauwasserverdunstung. Schrank mit höhenverstellbaren Füßen aus CNS.



Technische Daten:

Abmessungen außen:

Breite	740 mm
Tiefe	1010 mm
Höhe	2070 mm

Abmessungen innen:

Breite	620 mm
Tiefe	790 mm
Höhe	1475 mm

Aufstellart Standgerät

Öffnungssystem Glastür

Temperaturbereich von +10 °C

Temperaturbereich bis +18 °C

Anzahl der Türen 1

Türanschlag Rechts wechselbar

Aussenmaterial CNS

Innenmaterial CNS

Anschlußwert Elektro 0,47 kW

Spannung 230 Volt

Bruttogewicht 210 kg

Serienzubehör 20 Paar Auflageschienen für die Aufnahme von 600 x 800 mm Bäckereibleche

Typ P 900 NG G

SWS Ja

Geräteart Kühlschrank

Geräteanschlußart Steckerfertig

Einsatzbereich bis 40 °C Umgebungstemperatur

und 40 % Raumfeuchte

Bruttoinhalt 900 l

Nutzzinhalt Kühlung 680 l

Kühlung Umluft

Tauwasserverdunstung	Ja
Abtauung	Automatisch
Aggregat	Luftgekühlt
Wandstärke Isolierung	60 mm
Kälteleistung	776 W
Kältemittel / GWP	R 290 (Propan)/3
Kältemittelmenge	150 g
Klimaklasse	N

Produktvorteile:

- Premiumgerät hergestellt in Italien
- Microprozessorsteuerung
- Selbstdiagnose und Überwachungsfunktion
- HACCP geeignet inklusive RS 485 Schnittstelle
- CNS 18/10 dreiseitig
- Elektronische Steuerung
- Elektronische Türüberwachung mit Warnsignal
- Kondensatortemperaturüberwachung
- Monoblocksystem
- Verdampferfreier Innenraum
- Umluftkühlung
- Luftleitbleche für eine optimale Luftzirkulation
- Energiesparende Heißgas-Tauwasserverdunstung
- 70 mm Energiespar-Isolierung
- Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- Innenraum mit abgerundeten Ecken
- Backblechmaß EN 600 x 800
- Selbstschließende Glastür mit Schloss
- Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- Türanschlag rechts, (Türanschlag links werkseitig, Mehrpreisoption)
- Klappbare Maschinenfachblende
- Höhenverstellbare Ausgleichsfüße aus CNS 150 mm bis 200 mm

Sonderzubehör gegen Mehrpreis:

Auflageschienenpaar BKU/BTKU900 / 911 / P900 /P900G

L-Schienenpaar Edelstahl

Artikel-Nr.: 990333

Für Druckfehler keine Haftung.

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