

Bäckereitiefkühlschrank BTKU 612

frulinox by KBS

Backwarentiefkühlschrank für Backblechmaß EN 600 x 400

Artikel-Nr.: 120612



Bäckereitiefkühlschrank mit elektronischer Steuerung und digitaler Temperaturanzeige. Die Steuerung ist mit einer TTL-Schnittstelle versehen und HACCP fähig. Über-/Untertemperaturen werden auf dem Display angezeigt. Der Innenraum verfügt über Luftleitbleche die für eine gleichmäßige Luftverteilung sorgen. Als Serienzubehör befinden sich 20 Paar L-Schienen für die Aufnahme von Backbleche 600 x 400 mm im Gerät. Die Magnetdichtung der Tür ist servicefreundlich ohne Werkzeug wechselbar. Der Kondensator verfügt über einen Schmutzfilter der im Bedarfsfall gewechselt werden kann. Die Tauwasserverdunstung erfolgt energiesparend durch Heißgas. Das Gerät steht auf höhenverstellbaren CNS-Füßen von 150 bis 180 mm.



Technische Daten:

Abmessungen außen:

Breite	740 mm
Tiefe	730 mm
Höhe	2070 mm

Abmessungen innen:

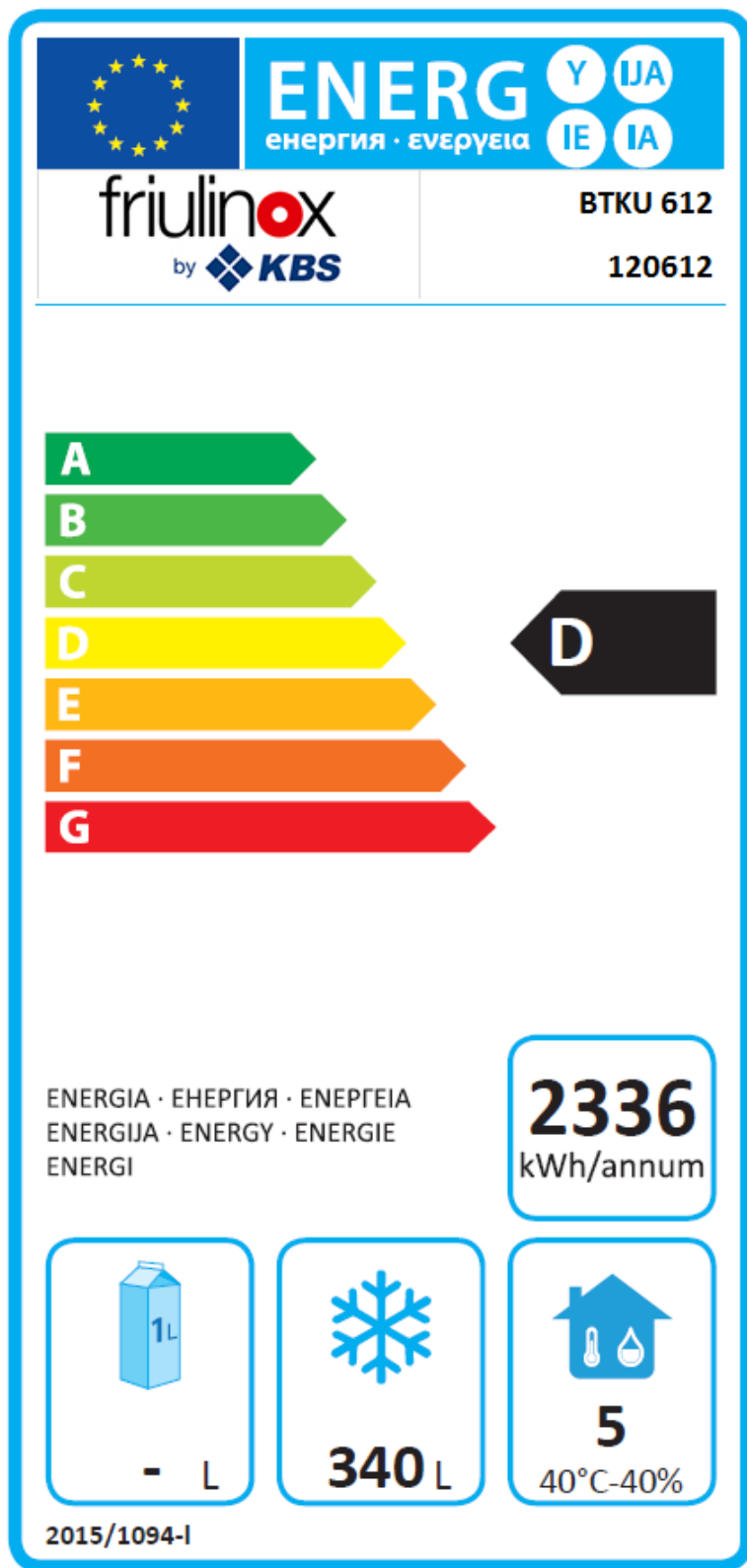
Breite	620 mm
Tiefe	610 mm
Höhe	1475 mm

Aufstellart	Standgerät
Öffnungssystem	Volltür
Temperaturbereich von	-5 °C
Temperaturbereich bis	-25 °C
Anzahl der Türen	1
Türanschlag	Rechts wechselbar
Aussenmaterial	CNS
Innenmaterial	CNS
Anschlußwert Elektro	0,65 kW
Spannung	230 Volt
Bruttogewicht	172 kg
Serienzubehör	20 Paar Auflageschienen
Typ	BTKU 612
SWS	Ja
Geräteart	Tiefkühlschrank
Geräteanschlußart	Steckerfertig
Einsatzbereich bis	40 °C Umgebungstemperatur
und	40 % Raumfeuchte
Bruttoinhalt	600 l

Nutzzinhalt Tiefkühlung	340 l
Kühlung	Umluft
Tauwasserverdunstung	Ja
Abtauung	Automatisch
Aggregat	Luftgekühlt
Wandstärke Isolierung	60 mm
Kälteleistung	689 W
Kältemittel / GWP	R 290 (Propan)/3
Kältemittelmenge	100 g
Energieverbrauch in 24 Std	6,4 kWh
Energieverbrauch im Jahr	2336 kWh
Energieeffizienzklasse	D
Energieeffizienzindex EEI	74,21
Klimaklasse	5
Prüfumgebung bei	40 °C Umgebungstemperatur
und	40 % Raumfeuchte
Geprüft nach (EU) Verordnung	2015/1094-I
Kategorie	Vertikales Kühl/Tiefkühlgerät

Produktvorteile:

- Premiumgerät hergestellt in Italien
- Edelstahl Bäckereitiefkühlschrank
- CNS 18/10 dreiseitig
- Elektronische Steuerung mit TTL-Schnittstelle
- Digitale Temperaturanzeige
- Verdampferfreier Innenraum
- Monoblocksystem
- Luftleitbleche für eine optimale Luftzirkulation
- Energiesparende Heißgas-Tauwasserverdunstung
- 60 mm Isolierung
- Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- Innenraum mit abgerundeten Ecken
- Selbstschließende Tür mit Schloss
- Eingelassene und ergonomisch geformte Griffleiste
- Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- Klappbare Maschinenfachblende
- Höhenverstellbare Ausgleichsfüße aus CNS 150 mm bis 180 mm



Sonderzubehör gegen Mehrpreis:

Umbausatz Kit für linksanschlag

Umbausatz Kit für linksanschlag

Artikel-Nr.: 930096

Auflageschienenpaar BKU/BTKU600 / 611/ P600 /P600G

L-Schienenpaar Edelstahl

Artikel-Nr.: 990332

Umbauarbeiten für Linksanschlag

Umbauarbeiten für Linksanschlag

Artikel-Nr.: 58

Für Druckfehler keine Haftung.

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