

Edelstahl Tiefkühlschrank TKU 1418

frilinox by KBS

Edelstahl Gewerbetiefkühlagerschrank GN 2/1 2 Türen, Beleuchtung, TTL Schnittstelle und seitlich vorgeformten Auflageschienen

Artikel-Nr.: 121441



Umluft-Gewerbetiefkühlschrank mit elektronischer Steuerung inklusiver TTL Schnittstelle, große digitale Temperaturanzeige, **verdampferfreier Innenraum** und Monoblocksystem. Innenraum mit abgerundeten Ecken, seitlich vorgeformten Auflageschienen zur optimalen Reinigung und Hygiene. Der große Innenraum ermöglicht das Einbringen von insgesamt 48 GN 2/1 Rosten in einem Abstand von 65 mm. Hohe Servicefreundlichkeit durch klappbare Maschinenfachblende. **Isolierung bis zu 94 mm**. Selbstschließende Tür mit Zylinderschloss. Tür mit ergonomisch geformter und eingelassener Griffleiste, gesteckte, wechselbare Magnetdichtung. Luftleitbleche für eine verbesserte Luftzirkulation. Automatische Abtauung und energiesparende Heißgas-Tauwasserverdunstung. **Bodenunterseite des Gerätes aus CNS 18/10**. Höhenverstellbare Füße von 150 mm bis 200 mm aus CNS, sockelbaufähig. **Ein europäisches Markenprodukt.**



Technische Daten:

Abmessungen außen:

Breite	1400 mm
Tiefe	830 mm
Höhe	2080 mm

Abmessungen innen:

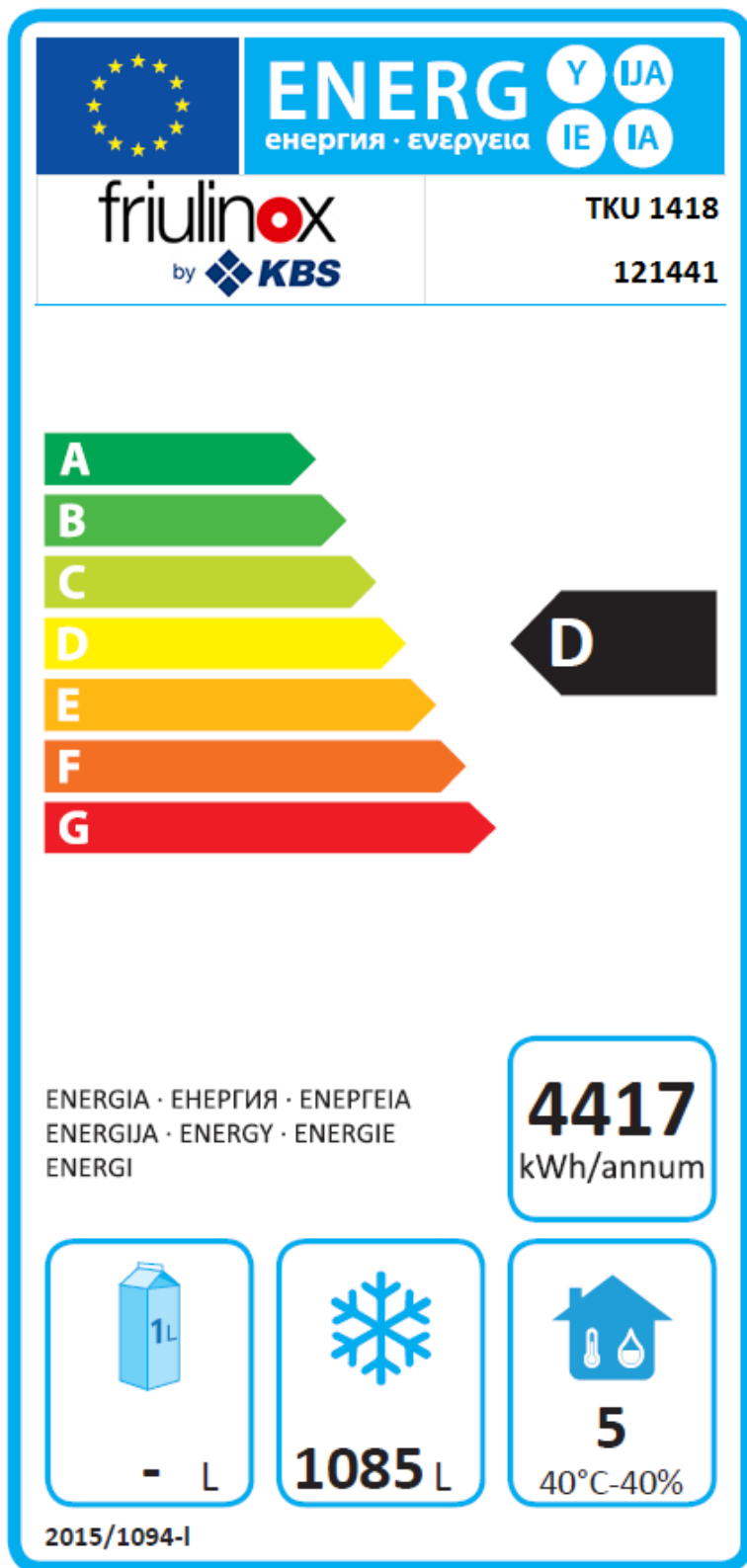
Breite	1234 mm
Tiefe	710 mm

Aufstellung	Küche, Lager/Abstellraum
Aufstellart	Standgerät, Sockelbau Sockelbaufähig
Öffnungssystem	Volltür
Temperaturbereich von	-18 °C
Temperaturbereich bis	-22 °C
Anzahl der Türen	2
Türanschlag	Links/Rechts
Aussenmaterial	CNS, 3 seitig
Innenmaterial	CNS
Anschlußwert Elektro	0,72 kW
Spannung	230 Volt
Bruttogewicht	225 kg
Serienzubehör	6 Roste GN 2/1 rilsaniert
Typ	TKU 1418
SWS	Ja
Geräteart	Tiefkühlschrank
Geräteanschlußart	Steckerfertig
Einsatzbereich bis und	40 °C Umgebungstemperatur
Bruttoinhalt	1320 l
Nutzzinhalt Tiefkühlung	1085 l
Kühlung	Umluft
Tauwasserverdunstung	Ja
Abtauung	Automatisch
Aggregat	Luftgekühlt
Wandstärke Isolierung	94 mm
Kälteleistung	740 W bei -25°C VT und Kond. Temp. +45°C
Kältemittel / GWP	R 290 (Propan)/3
Energieverbrauch in 24 Std	12,1 kWh
Energieverbrauch im Jahr	4417 kWh

Energieeffizienzklasse	D
Energieeffizienzindex EEI	64,8
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
- CNS 18/10 dreiseitig
- Bodenunterseite aus CNS 18/10
- Elektronische Steuerung
- Kondensator mit Fettfilter
- TTL Schnittstelle, HACCP aufrüstbar
- Monoblocksystem
- Verdampferfreier Innenraum
- Innenbeleuchtung
- Umluftkühlung
- Energiesparende Heißgas-Tauwasserverdunstung
- Luftleitbleche für eine optimale Luftzirkulation
- 83 mm bis 94 mm Energiespar-Isolierung
- Innenraum mit abgerundeten Ecken
- GN 2/1 maximal 48 Roste mit einem Abstand von 55 mm
- Seitlich vorgeformte Auflageschienen
- Zwei selbstschließende Türen mit Schloss und Rahmenheizung
- Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- Klappbare Maschinenfachblende
- Höhenverstellbare Ausgleichsfüße aus CNS 150 mm bis 200 mm
- Sockelbaufähig



Sonderzubehör gegen Mehrpreis:

Rost GN 2/1 CNS

Rost GN 2/1 CNS

Artikel-Nr.: 8221001

Rost GN 2/1 Rilsaniert

Rost GN 2/1 Rilsaniert

Artikel-Nr.: 990230

Zwischenrost zur Klemmmontage rilsaniert

Zwischenrost weiß, für Mitte bei KU/TKU 1418 und 1420

Artikel-Nr.: 819600

Auflageschiene einzeln

Auflageschiene GN 2/1 einzeln, für Mitte bei KU/TKU 1418 und 1420

Artikel-Nr.: 819599

Für Druckfehler keine Haftung.

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