

Kühltisch ohne Arbeitsplatte KTF 2200 O Zentralkühlung

Artikel-Nr.: 153200



Kühltisch ohne Arbeitsplatte für Zentralkühlung in Monoblockbauweise gefertigt mit 60mm Energiespar-Isolierung FCKW-frei und Umweltfreundliches Kältemittel R290. Außenmaterial dreiseitig Edelstahl CNS 18/10 AISI 304 Scotch-Brite geschliffen, Rückseite und Bodenunterseite in Edelstahl, Innen komplett Edelstahl AISI 304. Elektronische Steuerung mit TTL Schnittstelle, HACCP fähig. Umschaltbare Luftfeuchte mittels Drucktasten für hohe (max. 60%) und niedrige (max.. 50%) Luftfeuchte. Die Luftfeuchte im Innenraum ist hierbei abhängig von der Außentemperatur, der Außenluftfeuchte, der Produkttemperatur und der Produktfeuchte. Tiefgezogener Innenboden mit abgerundeten Ecken als Wanne ausgebildet für maximale Hygiene. Energiesparende elektronische DC Verdampfer-Lüfter. Verdampfer freier Innenraum für maximale Ausnutzung der Kühlfläche mit Luftleitschienen für eine optimale Kühlung des Innenraums durch indirekte Belüftung. Türen mit eingelassener Griffleiste und unter 100° selbstschließend mit oberen Schleppscharnier. Unteres Türscharnier nach vorne montiert, hierdurch kann der Kühltisch für eine Sockelbaumontage verwendet werden. Side by Side Montage von weiteren Kühltischen möglich, da die Türen im geöffneten Zustand nicht überstehen. Hinter jeder Tür befindet sich ein Türfach mit einem Trägergestell (einfach und ohne Werkzeug herausnehmbar) zur Aufnahme von maximal 5 Rosten GN 1/1 oder 4 GN 1/1 Behälter mit einer maximalen Höhe von 120mm ausgelegt. Im Lieferumfang befindet sich je Tür 1 rilsanierter Rost GN 1/1 für eine maximale Bestückung bis 50kg. Bei optionalen Einsatz von Schubladen, werden diese auf vollausziehbaren „Fulterer CNS-Teleskopschienen“ montiert. Automatische Abtauung mittels Elektroheizung. Besonders Wartungsfreundlich durch ausziehbare Kühleinheit für direkten Zugang zum Kondensator und Fettfilter, sowie servicefreundliche Türmagnetsteckdichtungen an Türen und Schubladen. Höhenverstellbare CNS-Ausgleichsfüße aus CNS, 125 mm bis 175 mm. geliefert.



Technische Daten:

Abmessungen außen:

Breite	1270 mm
Tiefe	690 mm
Höhe	810 mm

Aufstellart	Standgerät, Sockelbau Sockelbaufähig
Öffnungssystem	Volltür, Volltür/Auszug, Auszug
Temperaturbereich von	-2 °C
Temperaturbereich bis	8 °C
Anzahl der Türen	2
Kapazität der Türen	GN 1/1
Anzahl der Schubladen	Optional
Kapazität der Schubladen	GN 1/1
Bestückung	GN 1/1
Arbeitsplatte	ohne
Sockelfähig	Ja
Außenmaterial	Dreiseitig Edelstahl CNS 18/10 AISI 304
Innenmaterial	Edelstahl CNS 18/10 AISI 304
Anschlußwert Elektro	0,14 kW
Spannung	230 Volt
Bruttogewicht	84 kg
Serienzubehör	je Türfach 1 Rost GN 1/1
Typ	KTF 2200 O
SWS	Ja
Geräteart	Kühltisch
Geräteanschlußart	Zentralkühlung
Einsatzbereich bis	40 °C Umgebungstemperatur
und	40 % Raumfeuchte
Bruttoinhalt	231 l
Nutzzinhalt Kühlung	170 l
Kühlung	Umluft
Tauwasserverdunstung	Ja
Abtauung	Automatisch
Aggregat	Luftgekühlt

Wandstärke Isolierung
Kälteleistung

60 mm
294 W bei -10°C VT und Kondenstemp.+45°C

Produktvorteile:

- Premiumgerät hergestellt in Italien
- Ohne Arbeitsplatte
- Ohne Maschine für Zentralkühlung
- Außenmaterial dreiseitig Edelstahl CNS 18/10 AISI 304 Scotch-Brite geschliffen
- 60mm Energiespar-Isolierung FCKW frei
- Elektronische Steuerung mit TTL-Schnittstelle HACCP fähig
- Digitale Temperaturanzeige
- Automatische Abtauung mittels Elektroheizung
- Luftfeuchte von hoch (max.60%) bis niedrig (circa 50%) umschaltbar (die innere Luftfeuchte ist abhängig von Außentemperatur, Außenluftfeuchte, Produkttemperatur und Produktluftfeuchte)
- Verdampferfreier Innenraum für maximale Ausnutzung der Kühlfläche
- Tiefgezogener Innenboden mit abgerundeten Ecken als Wanne ausgebildet für maximale Hygiene
- Luftleitbleche für eine optimale Luftzirkulation im Kühlraum
- Energiesparende Umluftkühlung durch DC-Verdampferventilatoren
- Türen mit Schleppscharnier und eingelassener Griffleiste, unter 100° selbstschließend
- Türen im geöffneten Zustand nicht überstehend, geeignet für Side by Side Aufstellung
- Rostträgergestell (einfach und ohne Werkzeug herausnehmbar) hinter jeder Tür
- Rostträger zur Aufnahme von 5 Rosten GN 1/1 oder 4 GN 1/1 Schalen max. 120mm Hoch
- Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtungen
- Aggregat auf Schlitten montiert zur leichten Wartung
- Herausnehmbarer und leicht zu reinigender Fettfilter
- Höhenverstellbare Ausgleichsfüße aus CNS 125mm bis 175mm einstellbar
- Sockelbaufähig
- Optionale Schubladen vollausziehbar auf „Fulterer CNS Teleskopschienen“

Weitere Ansichten



Sonderzubehör gegen Mehrpreis:

Rädersatz für KTF und TKTF Serie

Rädersatz mit 4 Rollen. Durchmesser 125mm und Höhe 158 mm für 2 und 3 türige Modelle der Edelstahl Kühltisch KTF Serie und Tiefkühltisch TKTF Serie.

Artikel-Nr.: 821999

Schloss für KTF und TKTF Serie

Schloss für den Einbau in Tür oder Schublade, pro Stück, und nur werkseitig möglich

Artikel-Nr.: 822004

Rost CNS für KTF und TKTF Serie

Edelstahlost GN 1/1 für Kühltisch KTF Serie und Tiefkühltisch TKTF Serie

Artikel-Nr.: 821996

Rost KTF und TKTF Serie

Rost GN 1/1 rilsaniert für Edelstahl Kühltisch KTF Serie und Tiefkühltisch TKTF Serie

Artikel-Nr.: 821997

Schubladensatz 2x 1/2 GN 1/1 KTF Serie

Schubladensatz mit 2 Schubladen aus Edelstahl zum nachrüsten der Kühltische Serie KTF. Die Schubladen sind vollausziehbar über "Fulterer Teleskopischen CNS Auszüge". Die 2 Auszüge können mit GN 1/1 Behälter bis maximal 150 mm Tiefe bestückt werden.

Durch die Erhöhung mit dem optionalen Zubehör "Schubladenerhöhung" können maximal GN 1/1 Behälter mit einer maximalen Tiefe von 200mm eingebracht werden.

Artikel-Nr.: 214012

Schubladensatz 3 x 1/3 GN 1/1 KTF Serie

Schubladensatz mit 3 Schubladen aus Edelstahl zum nachrüsten der Kühltische Serie KTF. Die Schubladen sind vollausziehbar über "Fulterer Teleskopischen CNS Auszüge". Die 2 oberen flachen Auszüge können mit GN 1/1 Behälter bis maximal 100 mm Tiefe und der untere Auszug mit maximal GN 1/1 Behälter mit maximal 150mm Tiefe bestückt werden.

Artikel-Nr.: 214013

Für Druckfehler keine Haftung.

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