

Pralinenkühlschrank P 700

Edelstahl Umluft-Gewerbekühlschrank speziell für Pralinen. Intuitive elektronische Touch-Steuerung mit digitaler Temperaturanzeige. Innovatives Feuchtigkeitsblocksystem mit vorprogrammierter Luftfeuchte zwischen 45% und 55% (+/- 5%).

Die innere Luftfeuchte wird über ein intelligentes Steuerungssystem geregelt. Hierbei ist zu beachten, wie oft welche Menge an Pralinen oder Schokolade und mit welcher Temperatur diese in den Pralinenkühlschrank eingebracht wird. Weiterhin spielt die Außentemperatur und die vorherrschende Luftfeuchte eine Rolle. Diese Bedingungen beeinflussen die Luftfeuchtschwankung und die Zeit die der Pralinenkühlschrank benötigt, um die innere Luftfeuchte herzustellen.

Der Edelstahl-Pralinenkühlschrank verfügt über eine energiesparende Isolierung von 60 mm. Die im Innenraum angebrachten Luftleitbleche sorgen für einen optimierten und homogenen Luftstrom und Kälteverteilung innerhalb des Kühlschranks. Der Innenraum ist Verdampferfrei und bietet die Möglichkeit über die Rasterleisten bis zu 20 Bleche im Backblechmaß EN 600 x 400 mm einzubringen. Im Lieferumfang befinden sich hierfür bereits 20 Paar Auflageschienen. Eine gleichmäßige Innenraumausleuchtung erfolgt durch die seitlich angebrachte LED Lichtleiste. Die Innenecken des Innenraumes sind für eine leichte Reinigung abgerundet. Die Tür ist mit einer durchgehenden Griffleiste für ein einfaches Öffnen und Schließen versehen. Bei einer Türstellung ab 105° ist diese offenstehend um den Pralinenschrank auf ein leichtes zu befüllen. Der Türanschlag ist werkseitig rechts, kann aber auf links gewechselt werden. Selbstverständlich kann der Pralinenkühlschrank mit dem vorhandenen Schloss vor unbefugten Zugriff geschützt werden. Bodenunebenheiten können durch die vier höhenverstellbaren CNS Füße (90 bis 125 mm) vor Ort leicht ausgeglichen werden.

Artikel-Nr.: 169070
GTIN: 4059395052435



Produktvorteile:

- Edelstahl Gewerbekühlschrank
- Speziell für Schokolade / Pralinen
- Umluftkühlung
- Touch-Steuerung
- Intelligentes Steuerungssystem der Luftfeuchte
- Vorprogrammierte Luftfeuchte 45/55% (+/-5%)
- Digitale Temperaturanzeige
- LED Innenbeleuchtung
- Innenraum mit Luftleitblechen für homogene Luftverteilung
- Innenraum mit Rasterleisten
- Innenraum mit abgerundeten Ecken für leichte Reinigung
- Inklusive 20 Paar Auflageschienen
- Energiesparende 60 mm Isolierung
- Tür mit durchgehender Griffleiste
- Leichtes Öffnen und Schließen der Tür
- Tür offenstehend bei einer Türstellung von 105°
- Türanschlag rechts, wechselbar
- Tür mit Schloss
- Vier höhenverstellbaren CNS Füße 90 bis 125 mm

Technische Daten:

Geräteart

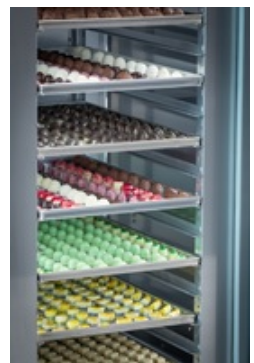
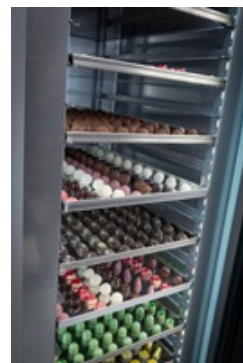
Kühlschrank

Produktgruppe	C
Herstellerkennung	CH 700 P Chocolate
Abmessungen außen:	
Breite	702 mm
Tiefe	810 mm
Höhe	2080 mm
Aufstellart	Standgerät
Öffnungssystem	Volltür
Temperaturbereich von	+10 °C
Temperaturbereich bis	18 °C
Anzahl der Türen	1
Kapazität der Türen	EN 600x400
Türanschlag	Rechts wechselbar
Bestückung	EN 600x400
Bestückungsmöglichkeit	20 Paar Backbleche EN 600 x 400
Anzahl Behälter	20
Aussenmaterial	CNS AISI 304 dreiseitig
Innenmaterial	CNS AISI 304
Anschlußart	Steckerfertig (230V)
Anschlusswert Elektro	0,279 kW
Spannung	230 Volt
Bruttogewicht	128 kg
Serienzubehör	20 Paar Auflageschienen
Kühlung	Umluft
Tauwasserverdunstung	Ja
Abtauung	Automatisch
Wandstärke Isolierung	60 mm
Kälteleistung	343 W
Kältemittel	R 290 (Propan)/GWP 3
Kältemittelmenge	110 g

Energiedaten

Bruttoinhalt	630 l
Nutzzinhalt Tiefkühlung	302 l
Energieverbrauch im Jahr	548 kWh
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



Für Druckfehler keine Haftung.

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