Edelstahl-Gewerbetiefkühlschrank TKU 722 GN 2/1

Der Gewerbetiefkühlschrank GN 2/1 ist die leistungsstarke Lösung für professionelle Küchen in Gastronomie, Hotellerie, Catering und Gemeinschaftsverpflegung. Entwickelt für den dauerhaften Einsatz, überzeugt das Gerät durch hohe Energieeffizienz, hygienisches Design und intelligente Steuerung.

Das dreiseitige Außengehäuse aus Edelstahl AISI 304 sowie der Innenraum aus Edelstahl AISI 304 garantieren maximale Robustheit, Langlebigkeit und einfache Reinigung. Die 80 mm starke Energiesparisolierung sorgt für konstante Tiefkühltemperaturen bei reduziertem Energieverbrauch.

Ein beschichteter Verdampfer außerhalb des Innenraums verbessert die Hygiene und vereinfacht die Wartung. Die präzise Touchscreen-Steuerung mit großem Display ermöglicht eine komfortable Überwachung aller Betriebsparameter. Ein optischer und akustischer Türalarm schützt zuverlässig vor Temperaturverlusten.

Für gleichmäßige Kühlleistung sorgt die optimale Luftverteilung über Luftleitbleche. Der Tiefkühl-Innenraum ist mit 24 vorgeformten Auflageschienen im 55-mm-Raster ausgestattet und bietet maximale Flexibilität für GN-Behälter. Abgerundete Ecken und LED-Beleuchtung unterstützen hygienische und effiziente Arbeitsabläufe.

Weitere praxisorientierte Features wie die selbstschließende, abschließbare Tür, eine ergonomisch eingelassene Griffleiste, die leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung sowie die energiesparende Heißgas-Tauwasserverdunstung machen den Tiefkühlschrank besonders servicefreundlich. Höhenverstellbare CNS-Füße, Sockelbaufähigkeit und die optionale WLAN-Anbindung über ICE CONNECT runden das professionelle Gesamtpaket ab.



Artikel-Nr.: 169725
GTIN: 4059395071177

B

SWS PLANBAR

Produktvorteile:

- Gewerbetiefkühlschrank GN 2/1 für professionelle Gastronomie
- Außenmaterial Edelstahl AISI 304 (3-seitig)
- Innenmaterial Edelstahl AISI 304
- 80 mm Energiesparisolierung
- Beschichteter Verdampfer außerhalb des Innenraums
- Touchscreen-Steuerung mit großem Display
- Optischer und akustischer Türalarm
- Einstellbare relative Luftfeuchte (hoch / mittel / niedrig)
- Optimale Luftverteilung durch Luftleitbleche
- 24 Auflageschienen, Rastermaß 55 mm
- Abgerundete Innenecken für leichte Reinigung
- LED-Innenbeleuchtung
- Energiesparende Heißgas-Tauwasserverdunstung
- Selbstschließende Tür mit Schloss
- Wechselbarer Türanschlag (rechts / links)
- Ergonomische Griffleiste, eingelassen
- Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- 3 kunststoffbeschichtete Roste serienmäßig

- Höhenverstellbare CNS-Füße (90–125 mm)
- Sockelbaufähig
- WLAN-Anbindung mit ICE CONNECT optional

Technische Daten:

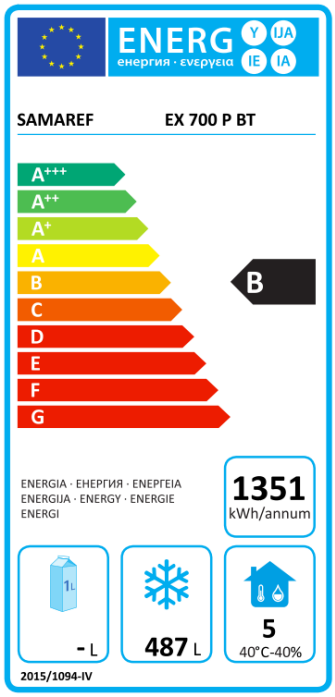
Geräteart	Tiefkühlschrank
Produktgruppe	C
Abmessungen außen:	
Breite	702 mm
Tiefe	830 mm
Höhe	2090 mm
Aufstellart	Standgerät
Öffnungssystem	Volltür
Temperaturbereich von	-15 °C
Temperaturbereich bis	-22 °C
Anzahl der Türen	1
Kapazität der Türen	GN 2/1
Türanschlag	Rechts wechselbar
Bestückung	GN 2/1
Innenbeleuchtung	Ja
Aussenmaterial	Edelstahl AISI 304 dreiseitig
Innenmaterial	Edelstahl AISI 304
Anschlußart	Steckerfertig (230V)
Anschlusswert Elektro	0,579 kW
Spannung	230 Volt
Bruttogewicht	123 kg
Serienzubehör	3 Roste GN 2/1 rilsaniert
SWS	Ja
Kühlung	Umluft
Tauwasserverdunstung	Ja
Abtauung	Automatisch
Wandstärke Isolierung	80 mm
Kältemittel	R 290 (Propan)/GWP 3

Energiedaten

Nutzinhalt	487 l
Kategorie	Vertikales Kühl/Tiefkühlgerät
Energieverbrauch im Jahr	705 kWh
Energieeffizienzklasse	B
Energieeffizienzklasse Spektrum	A +++ bis G
Energieeffizienzindex EEI	50,00
Klimaklasse	5 (+40 °C UT und 40 % RF)
Lichtquellenart	LED
Licht-Energieeffizienzklasse	G
Herstellerkennung	EX 700 P TN PV
EPREL Registrierungsnummer	1967207
EU-Label Verordnung	2015/1094-IV

Angaben nach der Verordnung (EU) 2015-1095 zur Festlegung der Ökodesign Anforderungen und der seit dem 01.07.2016 gültigen (Änderung 01.07.2019 Verordnung (EU) 2015/1094-IV für Energieverbrauchskennzeichnung gewerblicher Kühl- und Gefrierlagergeräte

Garantie	24 Monate Vollgarantie Ausnahme Geräte auf Inseln und Bergstationen. Im Exportgeschäft gewährt KBS Gastrotechnik eine 12 monatige Materialgarantie.



Weitere Ansichten

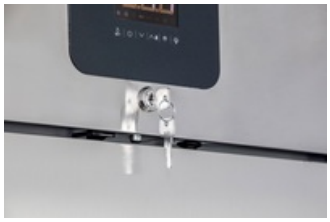















Direkt zum Produkt

Direkt zu den technischen Dokumenten

Unsere Produkte werden ständig weiterentwickelt. Daher können Abbildungen und technische Angaben im Einzelfall abweichen. Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

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