Edelstahl-Gewerbetiefkühlschrank TKU 1422 GN 2/1

Dieser professionelle Gewerbekühlschrank GN 2/1 wurde speziell für die hohen Anforderungen der B2B-Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung entwickelt. Hochwertige Materialien, intelligente Steuerung und maximale Hygiene machen ihn zur zuverlässigen Lösung für den täglichen Dauereinsatz.

Das dreiseitige Außenmaterial aus Edelstahl AISI 304 sowie der Innenraum aus Edelstahl AISI 304 garantieren höchste Robustheit, Korrosionsbeständigkeit und einfache Reinigung. Dank der 80 mm starken Energiesparisolierung arbeitet der Kühlschrank besonders effizient und senkt nachhaltig die Betriebskosten.

Ein beschichteter Verdampfer außerhalb des Innenraums sorgt für optimale Hygiene und gleichmäßige Kühlleistung. Die Touchscreen-Steuerung mit großem Display ermöglicht eine präzise Temperatur- und Feuchteregelung. Die einstellbare relative Luftfeuchte (hoch / mittel / niedrig) unterstützt die optimale Lagerung unterschiedlichster Lebensmittel.
Für maximale Sicherheit sorgt der optische und akustische Türalarm, während Luftleitbleche eine gleichmäßige Luftzirkulation gewährleisten. Der Innenraum verfügt über 48 vorgeformte Auflageschienen im 55-mm-Raster, abgerundete Ecken sowie eine helle LED-Beleuchtung – perfekt für strukturierte Abläufe im Küchenalltag.

Die selbstschließenden Türen mit Schloss, zwei ergonomisch eingelassene Griffleisten und die leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung erhöhen Komfort und Servicefreundlichkeit. Ergänzt wird das System durch energiesparende Heißgas-Tauwasserverdunstung, höhenverstellbare CNS-Füße sowie die Möglichkeit zur WLAN-Anbindung via ICE CONNECT (optional).



Artikel-Nr.: 169726
GTIN: 4059395071184

C

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
- 48 Auflageschienen, Rastermaß 55 mm
- Abgerundete Innenecken für leichte Reinigung
- LED-Innenbeleuchtung
- Energiesparende Heißgas-Tauwasserverdunstung
- Selbstschließende Türen mit Schloss
- Ergonomische Griffleisten, eingelassen
- Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- 6 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	1435 mm

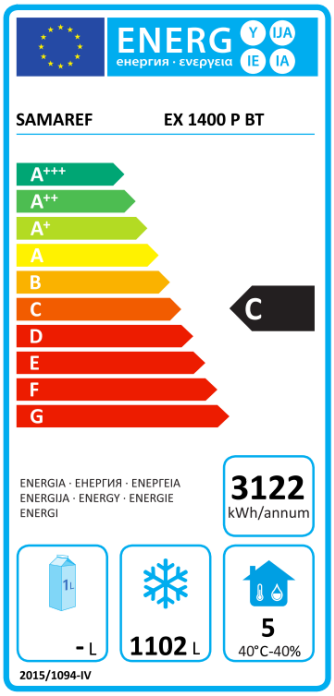
Tiefe	830 mm
Höhe	2090 mm
Aufstellart	Standgerät
Öffnungssystem	Volltür
Temperaturbereich von	-15 °C
Temperaturbereich bis	-22 °C
Anzahl der Türen	2
Kapazität der Türen	GN 2/1
Türanschlag	Links/Rechts
Bestückung	GN 2/1
Innenbeleuchtung	Ja
Aussenmaterial	Edelstahl AISI 304 dreiseitig
Innenmaterial	Edelstahl AISI 304
Anschlußart	Steckerfertig (230V)
Anschlusswert Elektro	1,110 kW
Spannung	230 Volt
Bruttogewicht	199 kg
Serienzubehör	6 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	1102 l
Kategorie	Vertikales Kühl/Tiefkühlgerät
Energieverbrauch im Jahr	3122 kWh
Energieeffizienzklasse	C
Energieeffizienzklasse Spektrum	A +++ bis G
Energieeffizienzindex EEI	45,22
Klimaklasse	5 (+40 °C UT und 40 % RF)
Lichtquellenart	LED
Licht-Energieeffizienzklasse	G
Herstellerkennung	EX 1400 P BT
EPREL Registrierungsnummer	2298282
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.



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