

Tiefkühltisch TKM 315

Tiefkühltagertisch mit 3 Türen aus CNS 18/1 mit elektronischer Steuerung und digitaler Temperaturanzeige. Innenraum mit Luftleitblechen, Boden als Wanne ausgebildet zur leichten Reinigung. 40mm starke Arbeitsplatte allseitig abgekantet und abnehmbar, Türen mit elektrischer Rahmenheizung versehen.



Artikel-Nr.: 305315



Tiefkühltagertisch mit elektronischer Steuerung und digitaler Temperaturanzeige. Separater beleuchteter Geräte- Ein-/Ausschalter. Boden als Wanne ausgebildet. Türen unter 90°C selbstschließend, über 90°C feststehend. Magnetdichtungen der Türen servicefreundlich ohne Werkzeug wechselbar. Die elektrische Rahmenheizung vermeidet die Kondenswasserbildung am Türrahmen und sorgt somit für eine einwandfreie Öffnung der stark isolierten Türen. Die Abtauung des Verdampfers wird visuell durch eine separate Leuchte am Maschinenfach angezeigt und erfolgt mit einem elektrischen Heizelement, die Tauwasserverdunstung erfolgt energiesparend durch Heißgas. Die Luftleitbleche sorgen für eine gleichmäßige Verteilung der Kaltluft im Geräteinnenraum. Das Gerät steht auf höhenverstellbaren CNS-Füßen. Die 40 mm starke Arbeitsplatte ist abnehmbar.

Technische Daten:

Abmessungen außen:

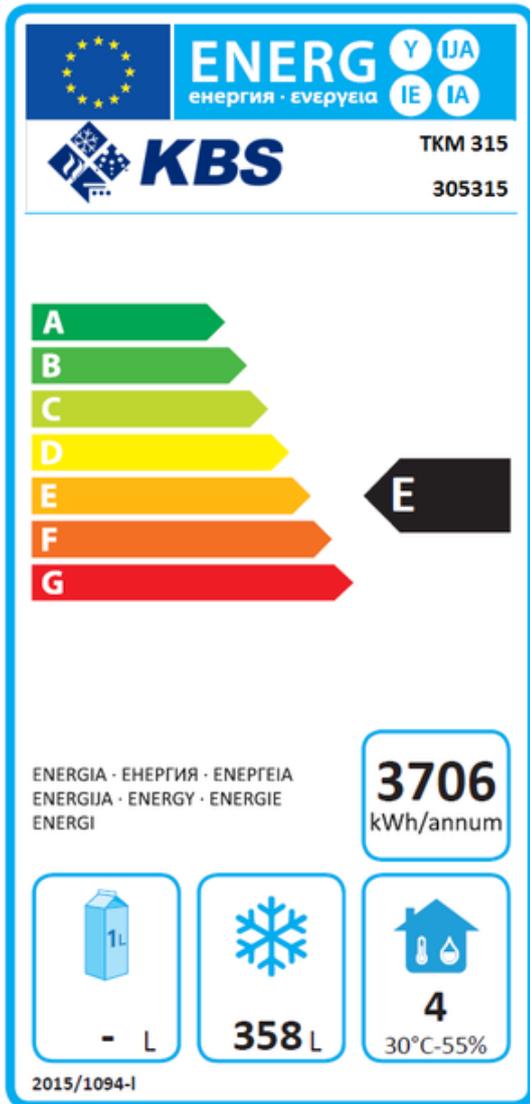
Breite	1795 mm
Tiefe	700 mm
Höhe	850 mm

Aufstellart	Standgerät
Öffnungssystem	Volltür
Temperaturbereich von	-18 °C
Temperaturbereich bis	-22 °C
Anzahl der Türen	3
Aussenmaterial	CNS
Innenmaterial	CNS
Anschlußwert Elektro	1,25 kW
Spannung	230 Volt
Bruttogewicht	154 kg
Serienzubehör	je Türfach 1 Rost rilsaniert GN 1/1 Einschub
Typ	TKM 315
Geräteart	Tiefkühltisch
Geräteanschlußart	Steckerfertig
Einsatzbereich bis und	38 °C Umgebungstemperatur 60 % Raumfeuchte
Bruttoinhalt	417 l
Nutzzinhalt Tiefkühlung	294 l
Kühlung	Umluft
Tauwasserverdunstung	Ja
Abtauung	Automatisch
Aggregat	Luftgekühlt
Kältemittel / GWP	R 404a (HFKW Gemisch)/3922
Kältemittelmenge	230 g
Energieverbrauch in 24 Std	10,15 kWh
Energieverbrauch im Jahr	3706 kWh
Energieeffizienzklasse	E
Energieeffizienzindex EEI	62,1
Klimaklasse	4
Prüfumgebung bei und	30 °C Umgebungstemperatur 55 % Raumfeuchte
Geprüft nach (EU) Verordnung	2015/1094-I
Kategorie	Kühl/Tiefkühl-Tischgerät

Produktvorteile:

- CNS 18/10

- Elektronische Steuerung
- Digitale Temperaturanzeige
- Beleuchteter Ein-/Ausschalter
- Visuelle Alamanzeige
- Anzeige des Kühl- und Abtauvorgangs
- Elektrische Rahmenheizung
- Umluftkühlung
- Innenraum mit Luftleitblechen
- Boden als Wanne ausgebildet
- 40 mm Arbeitsplatte allseitig abgekantet und abnehmbar
- Herausnehmbarer Fettfilter zur leichten Reinigung
- Abschließbare Maschinenfachblende
- Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe aus CNS



Weitere Ansichten



Details die für uns sprechen



Maschinenblende mit
Schloss und
Bedienpaneel



Leicht
zugänglicher
Fettfilter



Aggregat
servicefreundlich
herausziehbar



Innenraum ohne
störenden
Mittelverdampfer

Sonderzubehör gegen Mehrpreis:

Auflagenschienenpaar TKM 215 und TKM 315

Auflagenschienenpaar für TKM 215 und TKM 315

Artikel-Nr.: 809059

Rost KTM Serie, Saladette

Rost für KTM und KT Serie, Saladetten und KU 355

Artikel-Nr.: 90023

Für Druckfehler keine Haftung.

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