SAD-TK 7 Stopfer-Aggregat für Tiefkühlung Deckeneinbau

Professionelles Kälteaggregat für Tiefkühlzellen – effizient, servicefreundlich und betriebssicher

Das Kälteaggregat für Tiefkühlzellen wurde gezielt für den zuverlässigen Einsatz im gewerblichen Tiefkühlbereich entwickelt. Dank seiner robusten Bauweise, modernen Kältetechnik und hohen Wartungsfreundlichkeit ist es die ideale Lösung für Gastronomie, Handel und Lebensmittelverarbeitung, bei denen konstante Temperaturen und Ausfallsicherheit entscheidend sind.

Der selbsttragende Rahmen aus verzinktem Blech mit langlebiger Epoxidpulver-Beschichtung bietet optimalen Schutz vor Witterungseinflüssen und Korrosion. Die leicht zu öffnende Frontseite des Gehäuses ermöglicht einen schnellen und direkten Zugriff auf alle relevanten Komponenten, was Wartungs- und Servicearbeiten deutlich vereinfacht und Stillstandzeiten reduziert.

Im Inneren arbeitet ein hermetischer Verdichter mit integriertem thermischem Überlastschutz, der für einen sicheren, energieeffizienten und langlebigen Betrieb sorgt. Der leistungsstarke Cu/Alu-Lamellenwärmetauscher als Verdampfer sowie der luftgekühlte Kondensator mit interner schraubenförmiger Riffelung gewährleisten eine hohe Wärmeübertragung und zuverlässige Kälteleistung – selbst bei anspruchsvollen Außentemperaturen.

Für maximalen Bedienkomfort ist das Kälteaggregat mit einer elektronischen Steuerung ausgestattet. Die automatische Abtauung mit frei programmierbaren Intervallen und Abtaudauer sorgt für einen dauerhaft stabilen Kühlbetrieb. Ein integrierter Hochdruckpressostat erhöht zusätzlich die Betriebssicherheit und schützt die Anlage vor unzulässigen Druckverhältnissen.

Zur praxisgerechten Ausstattung gehören ein 5 m Anschlusskabel für eine Fernschalttafel, ein 2,5 m Netzkabel mit Industriestecker (bauseitige Absicherung erforderlich), ein Türkontaktschalter mit 2,5 m Kabel sowie ein Kühlzellenlicht inklusive 2,5 m Anschlusskabel. Die integrierte Tauwasserverdunsterschale, ergänzt durch Befestigungskit und Überlaufrohr, ermöglicht eine saubere und zuverlässige Kondensatabführung.

Wichtiger Hinweis: Das Kälteaggregat ist ausschließlich für vorgefrostete Ware im Tiefkühlbereich ausgelegt und nicht zur Schockfrostung bestimmt.

Bitte beachten Sie bei Einsatz und Planung des Kühlaggregates- Tiefkühlaggregates die Umgebungstemperatur, die Anzahl der Begehungen am Tag,Einbringtemperatur der Ware und Raumbelüftung. Dies sind entscheidende Faktorendie maßgeblich die Leistung der Aggregate beeinflussen. Die hier angegebenentechnischen Werte werden bei optimalen Bedingungen erreicht (z.B. max. 10 %Warenumschlag pro Tag). Sie planen eine größere Anlage, nutzen Sie hierzuunsere Kühlzellenplanungshilfe im Downloadbereich.



Artikel-Nr.: 606083
GTIN: 4059395036916

Produktvorteile:

- Selbsttragender Rahmen aus verzinktem Blech mit Epoxidpulver-Beschichtung
- Frontseite des Gehäuses leicht zu öffnen
- Schneller Zugriff auf die Komponenten für Wartungszwecke
- Hermetischer Verdichter mit thermischem Überlastschutz
- Verdampfer als Cu/Alu Lamellenwärmetauscher
- Kondensator mit interner schraubenförmiger Riffelung
- Luftgekühlte Kondensatoren
- Automatische Abtauung mit programmierbaren Intervallen und Dauer
- Elektronische Steuerung
- Hochdruckpressomat
- 5 m Anschlusskabel für Fernschalttafel
- Netzkabel 2,5 m mit Industriestecker, Absicherung bauseits
- Türkontaktschalter mit 2,5 m Kabel
- Tauwasserverdunsterschale
- Befestigungskit und Überlaufrohr

Technische Daten:

Geräteart	Aggregate
Produktgruppe	C
Abmessungen außen:	
Breite	700 mm
Tiefe	880 mm

Höhe	520 mm
Aufstellart	Einbau
Temperaturbereich von	-15 °C
Temperaturbereich bis	-20 °C
Aussenmaterial	Verzinktes Blech
Anschlußart	Anschlussfertig (230V)
Anschlusswert Elektro	0,588 kW
Spannung	230 Volt
Stromaufnahme	3,37 A
Bruttogewicht	55 kg
SWS	Ja
Einsetzbar Umgebungstemperatur bis	32 °C
Kühlung	Umluft
Tauwasserverdunstung	Ja
Abtauung	Automatisch
für Kühlräume bis zu max. m³ geeignet	5,4 m³
Kältemittel	R 290 (Propan)/GWP 3
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