

Stopfer-Tiefkühl-Aggregat SA-TK 4

Stopferaggregat für Wandmontage bis max. 100 mm Wanddämmstärke, mit elektronischer Steuerung, digitaler Temperaturanzeige, automatischer Abtauung mit beschichteter Heißgas-Tauwasserverdunstung und Tauwasserverdunsterschale mit Überlaufrohr.

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 Faktoren, die maßgeblich die Leistung der Aggregate beeinflussen. Die hier angegebenen technischen Werte werden bei optimalen Bedingungen erreicht (z.B. max. 10 % Wareumschlag pro Tag). Sie planen eine größere Anlage, nutzen Sie hierzu unsere Kühlzellenplanungshilfe im Downloadbereich.



Artikel-Nr.: 606093
GTIN: 4059395037272

Produktvorteile:

- Selbsttragender Rahmen aus verzinktem Stahlblech, weiß
- Elektronische Steuerung
- Digitale Temperaturanzeige
- Anschlusskabel 1,5 m mit Stecker
- Ohne Beleuchtung
- Hermetische Verdichter
- Ventilatoren am Verflüssiger und Verdampfer
- Automatische Abtauung
- Heißgastauwasserverdunstung mit Tauwasserverdunsterschale
- Tauwassermotüberlaufstutzen

Technische Daten:

Geräteart	Aggregate
Preisgruppe	C
Abmessungen außen:	
Breite	400 mm
Tiefe	798 mm
Höhe	720 mm
Aufstellart	Einbau
Temperaturbereich von	-15 °C
Temperaturbereich bis	-20 °C
Außenmaterial	Verzinktes Stahlblech, weiß
Anschlusswert Elektro	0,94 kW
Spannung	230 Volt
Bruttogewicht	66 kg
Einsetzbar Umgebungstemperatur bis	32 °C
Raumfeuchte bis	60 %
Kühlung	Umluft
Tauwasserverdunstung	Ja
Abtauung	Automatisch
für Kühlräume bis zu max. m³ geeignet	3,9 m³
Kältemittel	R 290 (Propan)/GWP 3

Kältemittelmenge 140 g

Energiedaten

Luftschallemission 65 dB bei 1 Meter

Weitere Ansichten



Für Druckfehler keine Haftung.

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