

## Labortiefkühltruhe L86TK70 / VT78

Labortiefkühltruhe bis -86°C

Artikel-Nr.: 916069



Der Umgang mit hoch empfindlichen Proben in Laboren und deren Lagerung können gewerbliche und herkömmliche Tiefkühltruhen nicht leisten. Unsere Labor-Tiefkühltruhe L86TK70 bietet mit einem Bruttoinhalt von 74 Litern und einem Temperaturbereich von -60°C bis -86°C die ideale Lagerung von Labor Proben an. Unsere Labor-Tiefkühltruhe kann direkt an einer bauseitigen Steckdose in Betrieb genommen werden und benötigt nur wenig Stellfläche bei optimalem Stauraum. Die energiesparende Isolierung mit einer Wandstärke von 100 Millimeter gewährleistet in der Labor-Tiefkühltruhe eine konstante Temperatur mit einer Abweichung von +/- 1°C. Die elektronische Steuerung und die digitale Temperaturanzeige informiert über die eingestellte Temperatur. Der eingebaute Temperaturalarm warnt optisch und akustisch bei Unterschreitung der eingestellten Temperatur. Im Serienzubehör befindet sich im geschäumten Klappdeckel ein Handgriff mit integriertem abschließbaren Schloss, um unbefugten Zugriff auf die Proben zu garantieren. Weitere Labortiefkühltruhen finden Sie in unserem Lieferprogramm.

### Technische Daten:

#### Abmessungen außen:

Breite	555 mm
Tiefe	645 mm
Höhe	895 mm

Aufstellart	Standgerät
Öffnungssystem	Hebedeckel geschäumte Ausführung
Temperaturbereich von	-60 °C
Temperaturbereich bis	-86 °C
Außenmaterial	Stahlblech, weiß
Innenmaterial	ABS-Kunststoff, weiß
Anschlußwert Elektro	0,375 kW
Spannung	230 Volt
Bruttogewicht	58 kg
Nettogewicht	53 kg
Serienzubehör	Schloss
Typ	L86TK70 / VT78
Geräteart	Tiefkühltruhe
Geräteanschlußart	Steckerfertig
Bruttoinhalt	74 l
Nutzzinhalt Kühlung	71 l
Kühlung	Stille
Abtauung	Manuell
Aggregat	Luftgekühlt
Wandstärke Isolierung	100 mm
Kältemittel / GWP	Nature R
Kältemittelmenge	120 g
Energieverbrauch in 24 Std	6 kWh
Geräuschpegel	55 dB

Wir weisen darauf hin, daß die von uns vertriebenen Geräte auf möglichst hohe Effizienz ausgelegt sind und das die damit verbundene technische Ausstattung eine höhere Geräuschentwicklung als bei haushaltsüblichen Geräten bedingt.

## Produktvorteile:

- Geschäumter Hebedeckel
- Elektronische Steuerung
- Digitale Temperaturanzeige
- Akustischer und optischer Alarm
- Backup Batterie für Temperaturanzeige und Alarm
- Konstante Inneneinraumtemperatur, Abweichung +/- 1° C
- Stabiler Griff mit integriertem Schloss
- Frontseitiger Tauwasserabflußstopfen
- Ohne Körbe maximal 2 Körbe zu bestücken
- 4 Stellfüße

## Weitere Ansichten



Für Druckfehler keine Haftung.

KBS Gastrotechnik GmbH | Johannes-Kepler-Str. 14 | 55129 Mainz | Tel.: +49 6131 958901 | [www.kbs-gastrotechnik.de](http://www.kbs-gastrotechnik.de)