

Edelstahl Fischkühlschrank KU 725 Fisch

Edelstahl Umluft-Gewerbe-Kühlschrank mit Touch-Screen-Steuerung und großem Grafikdisplay in Monoblockbauweise gefertigt mit bis zu 94mm Energiespar-Isolierung und umweltfreundlichem Kältemittel R290. Außenmaterial dreiseitig Edelstahl CNS 18/10 AISI 304 Scotch-Brite verschliffen. Bedienung über mehrsprachiges Touch-Screen für Temperatureinstellung, Rezeptbuch, Feuchtigkeitseinstellung, HACCP, RTC (Real Time Clock) und ECO-Funktion. Die Vorteile für den Nutzer, großes Display an dem die momentane Kühlraumtemperatur schnell und ohne Mühe abgelesen werden kann. Ebenfalls sind die einzelnen Einstellungen auf dem Touch-Screen sichtbar, hierzu zählen ausgewähltes Programm, eingestellter Energie-Saving-Modus, das Kühl-/und Lüftersymbol zeigt den momentanen Betriebsstatus an. Nicht zuletzt ist der Kühlschrank noch mit einer Türüberwachung ausgerüstet, der zeitgesteuert einen Summer aktiviert wenn die Tür zu lange geöffnet ist. Maestro Software-System on Board, das System erlernt selbständig Ihre Arbeitsgewohnheiten und führt zum Beispiel automatisch einen bedarfsgerechten Abtauzyklus aus oder setzt das Gerät in den Standby Modus um zusätzlich Energie einzusparen. Monoblocksystem und Verdampfer freier Innenraum für maximale Ausnutzung der Kühlfläche mit Luftleitschienen für eine optimale Kühlung des Innenraums durch indirekte Belüftung. Innenraum mit vorgeformten Auflageschienen zur Einbringung von maximal 24 Rosten GN 2/1 in einem Abstand von 55mm. Tiefgezogener Innenboden mit abgerundeten Ecken als Wanne ausgebildet für maximale Hygiene. Tür mit Schloss und eingelassener Griffleiste unter 100° selbstschließend mit oberen Schleppscharnier. Unteres Türscharnier nach vorne montiert, hierdurch kann der Gewerbe-Kühlschrank für eine Sockelbaumontage verwendet werden. Side by Side Montage von weiteren Kühlschränken möglich, da die Türen im geöffneten Zustand nicht überstehen. Hohe Servicefreundlichkeit durch klappbare Maschinenfachblende, Kondensator mit Fettfilter und Türmagnetsteckdichtung. Automatische energiesparende Abtaung und energiesparende Heißgas-Tauwasserverdunstung sowie LED Innenbeleuchtung. Höhenverstellbare CNS-Ausgleichsfüße 150 mm bis 180 mm verstellbar. Ein europäisches Markenprodukt aus dem Hause friulinox.



Artikel-Nr.: 110761
GTIN: 4059395094169
UVP: 3.750,00 EUR (netto)
UVP: 4.462,50 EUR (inkl. USt.)



Produktvorteile:

- friulinox by KBS - Premiumgerät hergestellt in Italien
- Zur Lagerung von Fisch
- Touch-Screen-Steuerung
- Maestro Software on Board
- Großes Display gut lesbar
- Betriebszustand erkennbar
- Energy-Saving Modus - Farbleiste zur Ermittlung der eingestellten Temperatur
- HACCP geeignet inklusive TTL-Schnittstelle
- CNS 18/10 dreiseitig
- Bodenunterseite CNS 18/10
- Elektronische Steuerung
- Elektronische Türüberwachung mit Warnsignal
- Kondensator mit Fettfilter

- Kompressorschutzfunktion durch Kondensatortemperaturüberwachung und Alarmfunktion
- Monoblocksystem
- Verdampferfreier Innenraum
- Umluftkühlung
- Luftleitbleche für eine optimale Luftzirkulation
- Energiesparende Heißgas-Tauwasserverdunstung
- Energiespar-Isolierung bis zu 94 mm
- Energiesparende LED Innenbeleuchtung
- Bedarfsgerechte automatische Abtauung
- Innenraum mit abgerundeten Ecken für optimale Hygiene und leichte Reinigung
- Serienmäßiger Reinigungsablauf
- Vorgeformte Auflageschienen
- 12 ABS Behälter GN 1/1 im Lieferumfang
- Selbstschließende Tür mit Schleppscharnier und Schloss
- Side by Side Aufstellung möglich
- Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- Türanschlag wechselbar
- Klappbare Maschinenfachblende
- Höhenverstellbare Ausgleichsfüße aus CNS 150 mm bis 180 mm
- Sockelbaufähig



Technische Daten:

Abmessungen außen:

Breite	700 mm
Tiefe	830 mm
Höhe	2080 mm

Abmessungen innen:

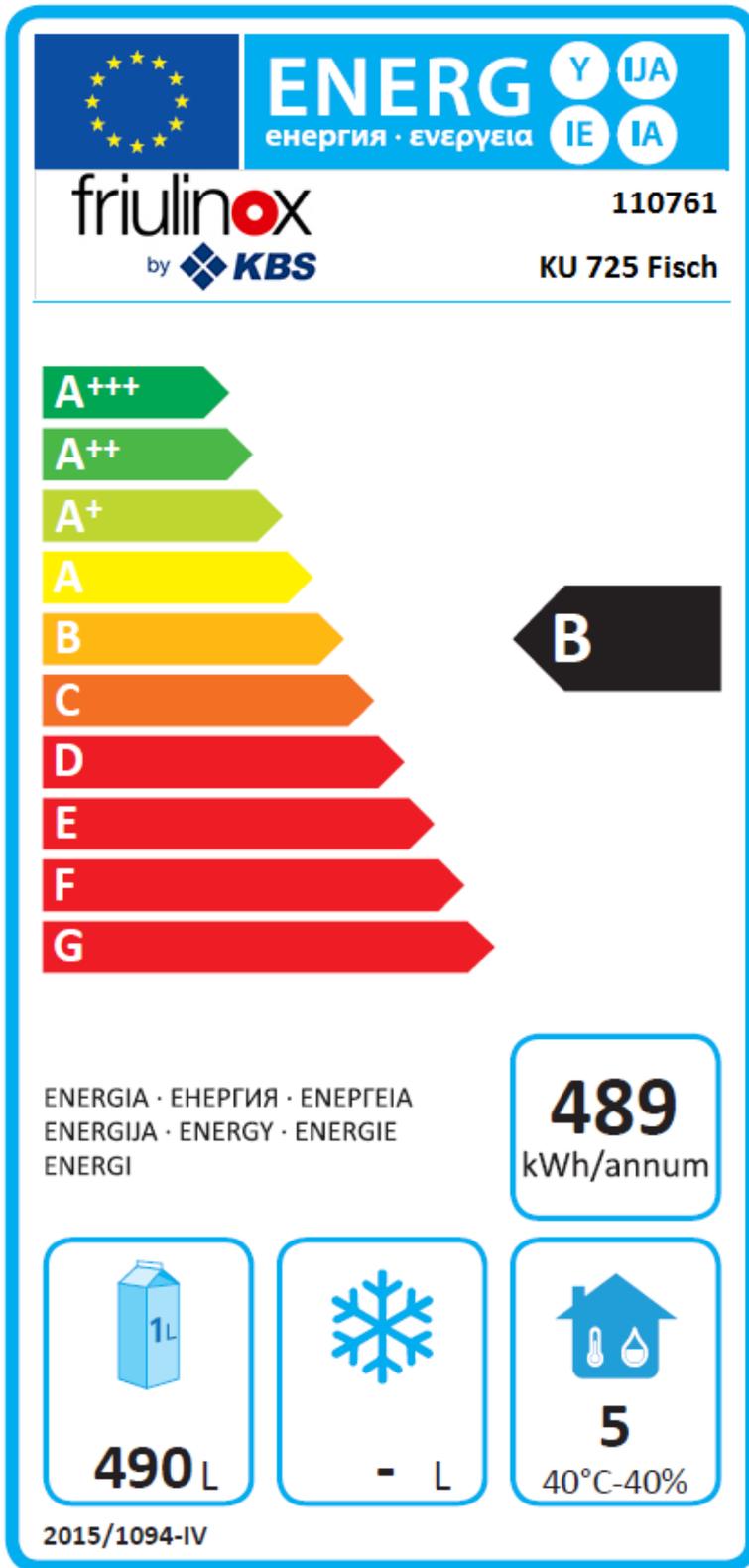
Breite	534 mm
Tiefe	770 mm
Höhe	1480 mm

Aufstellart	Standgerät, Sockelbau Sockelbaufähig
Öffnungssystem	Volltür
Temperaturbereich von	-4 °C
Temperaturbereich bis	+6 °C
Anzahl der Türen	1
Türanschlag	Rechts wechselbar
Bestückung	GN 2/1
Innenbeleuchtung	Ja
Aussenmaterial	CNS, 3 seitig
Innenmaterial	CNS
Anschlußart	Steckerfertig (230V)
Anschlusswert Elektro	0,175 kW
Spannung	230 Volt
Bruttogewicht	140 kg
Serienzubehör	12 ABS-Behälter GN 1/1 (H = 100 mm)
SWS	Ja
ZK Optional	Ja
Geräteart	Kühlschrank
Einsatzbereich bis	40 °C Umgebungstemperatur
und	40 % Raumfeuchte
Bruttoinhalt	660 l
Nutzzinhalt Kühlung	490 l
Kühlung	Umluft
Tauwasserverdunstung	Ja
Abtauung	Automatisch
Aggregat	Luftgekühlt
Wandstärke Isolierung	94 mm
Kälteleistung	425 W bei -10°C VT und Kond.Temp.+45°C
Kältemittel	R 290 (Propan)/GWP 3
Kältemittelmenge	57 g
Energieverbrauch in 24 Std	1,34 kWh
Energieverbrauch im Jahr	489 kWh
Energieeffizienzklasse	B
Energieeffizienzindex EEI	24,9
Klimaklasse	5
Prüfumgebung bei	40 °C Umgebungstemperatur
und	40 % Raumfeuchte
Energielabel nach (EU) Verordnung	2015/1094-IV

Kategorie
Weitere Ansichten

Vertikales Kühl/Tiefkühlgerät





Sonderzubehör gegen Mehrpreis:

Rost GN 2/1 Rilsaniert

Werbungstext Rost GN 2/1 Rilsaniert

Preis: 49,00 EUR (netto)
 Preis: 58,31 EUR (inkl. USt.)
 GTIN: 4059395002386

Artikel-Nr.: 990230

Kupfercutter - Der kleine Helfer zur Folienentfernung

Preis: 19,00 EUR (netto)

Preis: 22,61 EUR (inkl. USt.)

GTIN: 4059395031409

Artikel-Nr.: 92900600

Für Druckfehler keine Haftung.

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