

Reife- und Trocknungsschrank TS 801

Reife-/ Trocknungsschrank mit Microprozessorsteuerung. **Durch diese patentierte Steuerung wird mit extremer Genauigkeit die Temperatur und die interne Luftfeuchte zwischen 30 % und 95 % reguliert**, sie ist HACCP-geeignet und besitzt eine RS 485 Schnittstelle. Das Bedienfeld verfügt über ein LCD-Display für die Informationen und Betriebsmeldungen sowie über ein LED-Display für die Temperaturanzeige, somit sind alle wichtigen Informationen visuell dargestellt. Das Gerät verfügt über 3 vom Hersteller vorgegebenen Betriebsphasen, kann jedoch mittels weiteren 6 freien Programmplätzen, auf die Bedürfnisse der Ware (Luftfeuchte, Temperatur, Zeit und Luftaustausch), vom Bediener programmiert werden. Zum Erreichen der Luftfeuchte muss das Gerät an eine bauseitige Wasserversorgung (Wasseranschluss ¾") angeschlossen werden. Der Luftaustausch wird automatisch nach den eingegebenen Parametern gesteuert und kann max. 12m³/h betragen. Die Steuerung **überwacht zusätzlich** folgende Funktionen: **Temperatur im Innenraum:** Hier wird bei einem eventuellen Fühlerbruch der festgelegte Betriebszustand beibehalten, die Fehlermeldung erscheint in dem großen Display und wird nicht nur visuell sichtbar, sondern auch durch einen Summton hörbar, dadurch wird Fehlersuche minimiert und die Servicekosten reduziert. **Abtauvorgänge:** Die Abtauung wird nur dann eingeleitet wenn der Verdampfer auch vereist ist, spart zusätzlich Energiekosten. **Kondensatortemperatur:** Bei einer zu hohen Temperatur des Kondensators warnt das Gerät vor Überhitzung, schützt somit den Kompressor vor einem eventuellen Ausfall. Der Kondensator sollte sofort gereinigt werden. **Türüberwachung:** Bei einer Öffnung der Tür über 1 Minute ertönt ein Warnsignal. Weiterhin verfügt das Gerät über ein Monoblocksystem und einen verdampferfreien Innenraum. Hohe Servicefreundlichkeit durch klappbare Maschinenfachblende. Kondensator mit Fettfilter. Selbstschließende Tür mit Zylinderschloss. Tür mit ergonomisch geformter und eingelassener Griffleiste, Rechtsanschlag optional (mittels Kit) auf Linksanschlag wechselbar. Gesteckte, wechselbare Magnetdichtung. Luftleitbleche für eine verbesserte Luftzirkulation. Innenraum mit abgerundeten Ecken, **zur optimalen Reinigung** sind die Rasterleisten und U-Schienen ohne Werkzeug herausnehmbar. Automatische Abtauung und energiesparende Heißgas-Tauwasser verdunstung. Höhenverstellbare Füße von 150 mm bis 180 mm aus CNS. **Ein europäisches Markenprodukt.**

Artikel-Nr.: 110805
GTIN: 4059395001488
UVP: 6.499,00 EUR (netto)
UVP: 7.733,81 EUR (inkl. USt.)



Produktvorteile:

- Premiumgerät hergestellt in Italien
- Reife- und Trocknungsschrank für Fleisch
- Microprozessorsteuerung
- HACCP geeignet inklusive RS 485 Schnittstelle
- CNS 18/10 dreiseitig
- Digitale Temperaturanzeige LED Display
- LCD Display für Reife- Trocknungsinformation
- 3 vorprogrammierte Zyklen
- 6 zusätzliche Programmzyklen, frei programmierbar
- Elektronische Türüberwachung mit Warnsignal
- Kondensatortemperaturüberwachung
- Wasseranschluß ¾" ,bauseits, nötig

- Monoblocksystem, verdampferfreier Innenraum
- Umluftkühlung
- Luftleitbleche für eine optimale Luftzirkulation
- Energiesparende Heißgas-Tauwasserverdunstung
- 60 mm Isolierung
- Automatische Abtauung
- Innenraum mit abgerundeten Ecken
- Selbstschließende Tür mit Schloss
- Eingelassene und ergonomisch geformte Griffleiste
- Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- Türanschlag rechts, wechselbar mit Umbaukit für TS 800 (Zubehör)
- Klappbare Maschinenfachblende
- Höhenverstellbare Ausgleichsfüße aus CNS 150 mm bis 200 mm



Technische Daten:

Abmessungen außen:

Breite	740 mm
Tiefe	1010 mm
Höhe	2070 mm

Abmessungen innen:

Breite	620 mm
Tiefe	830 mm
Höhe	1474 mm

Aufstellart	Standgerät
Öffnungssystem	Volltür
Temperaturbereich von	-5 °C
Temperaturbereich bis	30 °C
Anzahl der Türen	1
Türanschlag	Rechts wechselbar
Innenbeleuchtung	Ja
Außenmaterial	CNS 3 seitig
Innenmaterial	CNS
Anschlußart	Steckerfertig (230V)
Anschlusswert Elektro	1,182 kW
Spannung	230 Volt
Bruttogewicht	165 kg
Serienzubehör	

4 Schienenpaare und 12 Fleischgehänge pro Fleischgehänge max Tragkraft ca. 6 kg, herausnehmbare CNS-Bodenwanne

SWS	Ja
Geräteart	Kühlschrank
Einsatzbereich bis und	43 °C Umgebungstemperatur 85 % Raumfeuchte
Bruttoinhalt	900 l
Nutzzinhalt Kühlung	680 l
Kühlung	Umluft
Tauwasserverdunstung	Ja
Abtauung	Automatisch
Aggregat	Luftgekühlt
Kälteleistung	640 W bei -10°C VT und Kond.Temp.+45°C
Kältemittel	R 290 (Propan)/GWP 3
Kältemittelmenge	150 g
Klimaklasse	T

Sonderzubehör gegen Mehrpreis:

Auflageschienenpaar BKU/BTKU900 / 911 / P900 /P900G

Werbungstext L-Schienenpaar Edelstahl

Preis: 49,00 EUR (netto)
 Preis: 58,31 EUR (inkl. USt.)
 GTIN: 4059395002409

Artikel-Nr.: 990333

Umbausatz Kit für linksanschlag

Werbungstext **Umbausatz Kit für linksanschlag**

Preis: 169,00 EUR (netto)
Preis: 201,11 EUR (inkl. USt.)
GTIN: 4059395002324

Artikel-Nr.: 930096

Umbauarbeiten für Linksanschlag

Werbungstext **Umbauarbeiten für Linksanschlag**

Preis: 135,00 EUR (netto)
Preis: 160,65 EUR (inkl. USt.)
GTIN: 4059395006018

Artikel-Nr.: 58

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