

## Reife- und Trocknungsschrank TS 801 G

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 3/4" ) angeschlossen werden. Der Luftaustausch wird automatisch nach den eingegebenen Parametern gesteuert und kann max. 12m<sup>3</sup>/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. 2 seitige vertikale LED Innenbeleuchtung. Türrahmen aus ALU mit Griff, Rechtsanschlag, auf Bestellung mit Linksanschlag lieferbar. 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.: 110806  
GTIN: 4059395001495  
UVP: 7.499,00 EUR ( netto )  
UVP: 8.923,81 EUR (inkl. USt.)



### Produktvorteile:

- Premiumgerät hergestellt in Italien
- 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
- Monoblocksystem, verdampferfreier Innenraum
- Wasseranschluß 3/4" ,bauseits, nötig
- Umluftkühlung
- Luftleitbleche für eine optimale Luftzirkulation
- Energiesparende Heißgas-Tauwasser verdunstung
- 60 mm Isolierung
- Vertikale LED Innenbeleuchtung
- Automatische Abtauung
- Innenraum mit abgerundeten Ecken

- Selbstschließende Glastür mit Schloss
- Robuster Stangengriff
- Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- Türanschlag rechts, (Türanschlag links werkseitig, Mehrpreisoption)
- Klappbare Maschinenfachblende
- Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe aus CNS 150 mm bis 200 mm



## Technische Daten:

### Abmessungen außen:

<b>Breite</b>	740 mm
<b>Tiefe</b>	1060 mm
<b>Höhe</b>	2070 mm

### Abmessungen innen:

<b>Breite</b>	620 mm
<b>Tiefe</b>	790 mm
<b>Höhe</b>	1475 mm

<b>Aufstellart</b>	Standgerät
<b>Öffnungssystem</b>	Glastür
<b>Temperaturbereich von</b>	-5 °C
<b>Temperaturbereich bis</b>	30 °C
<b>Anzahl der Türen</b>	1
<b>Türanschlag</b>	Rechts wechselbar
<b>Bestückung</b>	GN 2/1
<b>Bestückungsmöglichkeit</b>	26 Roste bei 50mm Abstand oder 38 Roste bei 35mm Abstand
<b>Innenbeleuchtung</b>	Ja
<b>Aussenmaterial</b>	CNS 3 seitig, Türrahmen ALU
<b>Innenmaterial</b>	CNS
<b>Anschlußart</b>	Steckerfertig (230V)
<b>Anschlusswert Elektro</b>	1,182 kW
<b>Spannung</b>	230 Volt
<b>Bruttogewicht</b>	165 kg
<b>Serienzubehör</b>	4 Schienenpaare und 12 Fleischgehänge pro Fleischgehänge max Tragkraft ca. 6 kg, herausnehmbare CNS-Bodenwanne
<b>SWS</b>	Ja
<b>Geräteart</b>	Kühlschrank
<b>Einsatzbereich bis</b>	32 °C Umgebungstemperatur
<b>und</b>	85 % Raumfeuchte
<b>Bruttoinhalt</b>	900 l
<b>Nutzinhalt Kühlung</b>	680 l
<b>Kühlung</b>	Umluft
<b>Tauwasserverdunstung</b>	Ja
<b>Abtauung</b>	Automatisch
<b>Aggregat</b>	Luftgekühlt
<b>Wandstärke Isolierung</b>	60 mm
<b>Kälteleistung</b>	640 W bei -10°C VT und Kond.Temp.+45°C
<b>Kältemittel</b>	R 290 (Propan)/GWP 3
<b>Kältemittelmenge</b>	150 g
<b>Klimaklasse</b>	N

## 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

---

### 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](http://www.kbs-gastrotechnik.de)