

Tiefkühlschrank KBS 402 TK

Gewerbetiefkühlagerschrank mit zwangsbelüftetem Kondensator im Maschinenraum. Der fugenlose Kunststoff-Innenbehälter ist leicht zu reinigen. Die Tür mit durchgehender Griffleiste ist abschließbar und mit einer Magnetsteckdichtung versehen, somit servicefreundlich ohne Werkzeug wechselbar. Das manuelle Thermostat und die digitale Temperaturanzeige sind in der Frontblende integriert. Vorn 2 höhenverstellbare FüÙe, hinten 2 Rollen.

Artikel-Nr.: 347407
GTIN: 4059395093254



Produktvorteile:

- Volltürkühlschrank
- Fugenloser Kunststoff-Innenbehälter
- Digitale Temperaturanzeige
- Manuelles Thermostat
- 60 mm Isolierung
- Stille Kühlung
- Volltür mit Schloss
- Eingelassene, ergonomisch geformte Griffleiste
- Türanschlag rechts, wechselbar
- Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- Vorne 2 höhenverstellbare AusgleichfüÙe
- Hinten 2 Rollen für den leichten Transport

Technische Daten:

Geräteart	Tiefkühlschrank
Preisgruppe	A
Herstellerkennung	KBS 402 TK
Abmessungen außen:	
Breite	600 mm
Tiefe	600 mm
Höhe	1850 mm

Aufstellart	Standgerät
Öffnungssystem	Volltür
Temperaturbereich von	-10 °C
Temperaturbereich bis	-22 °C
Anzahl der Türen	1
Türanschlag	Rechts wechselbar
Aussenmaterial	Stahlblech weiß pulverbeschichtet
Innenmaterial	ABS Kunststoff weiß
Anschlußart	Steckerfertig (230V)
Anschlusswert Elektro	0,15 kW
Spannung	230 Volt
Bruttogewicht	79 kg
Serienzubehör	7 Verdampferroste, Tür mit Schloss
SWS	Ja
Kühlung	Stille
Abtauung	Manuell
Wandstärke Isolierung	60 mm
Kältemittel	R 600a (Isobutan)/GWP 3
Kältemittelmenge	90 g

Energiedaten

Bruttoinhalt	361 l
Nutzzinhalt Tiefkühlung	258 l
Energieverbrauch im Jahr	894 kWh
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)

Weitere Ansichten



Sonderzubehör gegen Mehrpreis:

Umbauarbeiten für Linksanschlag

Umbauarbeiten für Linksanschlag

GTIN: 4059395005998

Artikel-Nr.: 56

[Direkt zum Produkt](#)

[Direkt zu den technischen Dokumenten](#)



Für Druckfehler keine Haftung.

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