

Edelstahl Tiefkühlschrank TKU 1426

Edelstahl Umluft-Gewerbe-Tiefkühlagerschrank mit Touch-Screen-Steuerung und großem Grafikdisplay in Monoblockbauweise gefertigt mit bis zu 93 mm Energiespar-Isolierung und umweltfreundlichem Kältemittel R290. Außenmaterial 4-seitig plus Außenboden aus Edelstahl CNS 18/10 AISI 304 Scotch-Brite verschliffen. Bedienung über mehrsprachiges Touch-Screen für Temperatureinstellung, Rezeptbuch, 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. 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 55 mm. Tiefgezogener Innenboden mit abgerundeten Ecken als Wanne ausgebildet für maximale Hygiene. Tür mit Schloss und eingelassener Griffleiste unter 100° selbstschließend mit oberem Schlepptürscharnier. 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 Abtauung und energiesparende Tauwasserverdunstung sowie LED Innenbeleuchtung. Höhenverstellbare CNS-Ausgleichsfüße 150 mm bis 180 mm verstellbar. Ein europäisches Markenprodukt aus dem Hause Friulinox.

Artikel-Nr.: 121101
GTIN: 4059395016307



Produktvorteile:

- Premiumgerät hergestellt in Italien
- CNS 18/10 4-seitig
- Bodenaußenseite in CNS
- Sockelbaufähig
- Touchscreen-Steuerung mit 5" großem Display
- Platine für die Cloud von Friulinox vorbereitet
- Benutzereinstellbare Programme
- Auslesbare Geräteinformationen
- Visuelle Benachrichtigung auf dem Display bei Temperaturalarmen
- ECO-Funktion
- LED Innenbeleuchtung
- 85/93 mm Energiesparisolierung
- Monoblocksystem
- Umluftkühlung
- Beschichteter Verdampfer
- Beschichteter Kondensator
- Aggregat mit Thermoschutz gegen Überhitzung
- Kondensator mit Fett-/Schmutzfilter
- Luftleitbleche für eine optimale Luftzirkulation
- Energiesparende Tauwasserverdunstung
- Innenraum mit abgerundeten Ecken
- Selbstschließende Tür mit Schloss
- Eingelassene und ergonomisch geformte Griffleiste
- Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung

- Türanschlag rechts
- Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe aus CNS 150 bis 180 mm

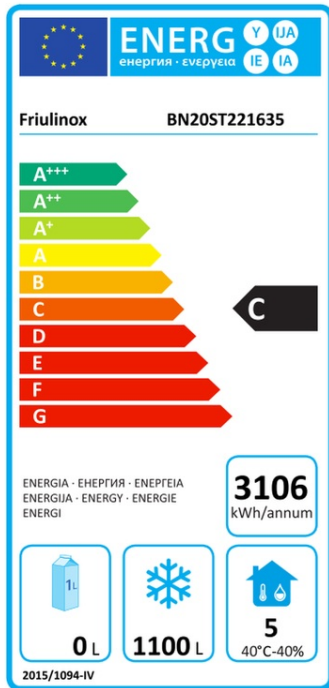
Technische Daten:

Geräteart	Tiefkühlschrank
Preisgruppe	C
Herstellerkennung	BN20ST221635
Abmessungen außen:	
Breite	1400 mm
Tiefe	830 mm
Höhe	2080 mm
Abmessungen innen:	
Breite	1234 mm
Tiefe	770 mm
Höhe	1480 mm
Aufstellart	Standgerät
Öffnungssystem	Volltür
Temperaturbereich von	-15 °C
Temperaturbereich bis	-25 °C
Anzahl der Türen	2
Kapazität der Türen	GN 2/1
Türanschlag	Links/Rechts
Bestückung	GN 2/1
Bestückungsmöglichkeit	GN 2/1 max. 48 Roste im Abstand von 55 mm
Innenbeleuchtung	Ja
Aussenmaterial	CNS 4 seitig
Innenmaterial	CNS
Anschlußart	Steckerfertig (230V)
Anschlusswert Elektro	0,540 kW
Spannung	230 Volt
Bruttogewicht	216 kg
Serienzubehör	8 Roste GN 2/1 rilsaniert
SWS	Ja
ZK Optional	Ja
Kühlung	Umluft
Tauwasserverdunstung	Ja
Abtauung	Automatisch
Wandstärke Isolierung	85 mm
Kältemittel	R 290 (Propan)/GWP 3

Energiedaten

Bruttoinhalt	1320 l
Nutzinhalt Tiefkühlung	1100 l
Kategorie	Vertikales Kühl/Tiefkühlgerät
Energieverbrauch im Jahr	3106 kWh
Energieeffizienzklasse	C
Energieeffizienzklasse Spektrum	A +++ bis G
Energieeffizienzindex EEI	45,00
Klimaklasse	5 (+40 °C UT und 40 % RF)
EPREL Registrierungsnummer	1352713
EU-Label Verordnung	2015/1094-IV

Angaben nach der Verordnung (EU) 2015-1095 zur Festlegung der Ökodesign Anforderungen und der seit dem 01.07.2016 gültigen (Änderung 01.07.2019 Verordnung (EU) 2015/1094-IV für Energieverbrauchskennzeichnung gewerblicher Kühl- und Gefrierlagergeräte



Sonderzubehör gegen Mehrpreis:

Auflageschiene einzeln für KU/TKU 1419 und 1426

Auflageschiene einzeln für Mitte zur Verwendung bei KU/TKU 1419/1425

GTIN: 4059395002300

Artikel-Nr.: 819599

Auflageschiene einzeln für KU/TKU 1421

Auflageschiene einzeln für Mitte zur Verwendung bei KU/TKU 1419/1425

GTIN: 4059395002300

Artikel-Nr.: 819599

**Rost CNS GN 2/1 für KU/TKU 719 - 1419 und 726 - 1426
für KBS 422 GDU**

GTIN: 4059395110500

Artikel-Nr.: 8221001

Rost GN 2/1 rilsaniert

Rost GN 2/1 Rilsaniert

GTIN: 4059395002386

Artikel-Nr.: 990230

Kupfercutter - Der kleine Helfer zur Folienentfernung

GTIN: 4059395031409

Artikel-Nr.: 92900600

[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