

Bäckerei-Tiefkühlschrank BTKU 935 für Backblechmaß 600x800mm

Der Euronorm-Bäckerei Tiefkühlschrank BTKU 935 ist die ideale Lösung für anspruchsvolle Anforderungen in der Bäckereibranche. Das Gerät wurde speziell für Backbleche mit den Maßen 600 x 800 mm konzipiert und bietet mit seinen durchdachten Funktionen und hochwertigen Materialien eine erstklassige Performance.

Hergestellt als Premiumgerät in Italien, überzeugt der Tiefkühlschrank durch seine robuste Konstruktion aus CNS AISI 304 im Innen- und Außenbereich (ausgenommen der Motorraum, die äußere Rückseite und der äußere Boden, die aus verzinktem bzw. kolaminiertem Stahl gefertigt sind). Die intuitive elektronische Steuerung ermöglicht eine einfache Bedienung, während der verdampferfreie Innenraum und der beschichtete Verdampfer für eine lange Lebensdauer und hygienische Bedingungen sorgen.

Dank der Klimaklasse 5 und einer effektiven Umluftkühlung garantiert das Gerät auch bei Umgebungstemperaturen bis 40°C eine zuverlässige Kühlung. Ausgestattet mit dem umweltfreundlichen Kältemittel R 290 und einem Innenraum mit Luftleitblechen, wird eine optimale Luftzirkulation gewährleistet. Das dreistufige Management der relativen Luftfeuchtigkeit (hoch, mittel, niedrig) ermöglicht eine perfekte Anpassung an unterschiedliche Lageranforderungen.

Praktische Features wie die automatische Heißgas-Abtauung und die energiesparende 60-mm-Isolierung tragen zur Effizienz des Geräts bei. Zum serienmäßigen Zubehör gehören 20 Paar Auflageschienen für Backbleche im Format EN 600 x 800 mm sowie ein Innenraum mit Rasterleisten und L-Schienen.

Die selbstschließende Tür mit einer durchgehenden Griffleiste, einem Schloss und einem Türanschlag, der ohne Umbaukit von rechts auf links wechselbar ist, sorgt für zusätzlichen Komfort. Bei einem Öffnungswinkel von 105° bleibt die Tür in einer offenen Position stehen, um das Be- und Entladen zu erleichtern. Die servicefreundliche Türmagnetsteckdichtung lässt sich einfach austauschen, wodurch Wartungsarbeiten minimiert werden.

Zusätzliche Vorteile umfassen eine vertikale LED-Innenbeleuchtung für eine optimale Sicht auf die gelagerten Produkte und vier höhenverstellbare CNS-Füße (90 bis 125 mm), die Bodenunebenheiten mühelos ausgleichen.



Artikel-Nr.: 169681
GTIN: 4059395060560



Produktvorteile:

- Euronorm-Bäckerei Tiefkühlschrank
- Backblechmaß 600 x 800 mm
- Premiumgerät hergestellt in Italien
- Innen und außen aus Edelstahl AISI 304
- Motorraum, Rückseite und äußere Boden aus verzinktem Stahl
- Intuitive elektronische Steuerung
- Touch Screen Bedienung
- Verdampferfreier Innenraum
- Beschichteter Verdampfer
- Innenraum mit Luftleitblechen für eine optimale Luftzirkulation
- Dreistufiges Management der relativen Luftfeuchtigkeit (hoch, mittel, niedrig)
- Automatische Heißgas-Abtauung
- Energiesparende 80 mm Isolierung

- Serienzubehör 20 Paar Auflageschienen für Backblechmaß EN 600 x 800
- Innenraum mit Rasterleisten und L-Schienen
- Selbstschließende Tür
- Tür bei 105° offenstehend
- Tür mit Schloss und durchgehender Griffleiste
- Servicefreundliche und leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- Türanschlag rechts, werkseitig wechselbar
- Vertikale LED-Innenbeleuchtung
- Vier höhenverstellbare Füße aus Edelstahl 90 bis 125 mm
- Lieferung ohne Backblech

Technische Daten:

Geräteart	Tiefkühlschrank
Produktgruppe	C
Abmessungen außen:	
Breite	810 mm
Tiefe	1060 mm
Höhe	2120 mm
Aufstellart	Standgerät
Öffnungssystem	Volltür
Temperaturbereich von	-12 °C
Temperaturbereich bis	-25 °C
Anzahl der Türen	1
Kapazität der Türen	EN 600x800
Türanschlag	Rechts wechselbar
Bestückung	EN 600x800
Bestückungsmöglichkeit	20 Paar Backbleche EN 600 x 800 mm oder 40 Paar Backbleche EN 600 x 400mm
Anzahl Behälter	20
Aussenmaterial	CNS AISI 304 dreiseitig
Innenmaterial	Edelstahl AISI 304
Anschlußart	Steckerfertig (230V)
Anschlusswert Elektro	1,067 kW
Spannung	230 Volt
Bruttogewicht	210 kg
Serienzubehör	20 Paar Auflageschienen
SWS	Ja
Kühlung	Umluft
Tauwasserverdunstung	Ja
Abtauung	Automatisch
Wandstärke Isolierung	80 mm
Kälteleistung	862 W
Kältemittel	R 290 (Propan)/GWP 3

Energiedaten

Bruttoinhalt	935 l
Nutzzinhalt Tiefkühlung	690 l
Kategorie	Vertikales Kühl/Tiefkühlgerät
Energieverbrauch im Jahr	2388 kWh
Energieeffizienzklasse	C
Energieeffizienzklasse Spektrum	A +++ bis G
Energieeffizienzindex EEI	49,00
Klimaklasse	5 (+40 °C UT und 40 % RF)
Lichtquellenart	LED
Herstellerkennung	DL 1000 P BT
EPREL Registrierungsnummer	2229348
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



Weitere Ansichten



Sonderzubehör gegen Mehrpreis:

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