

Kühltisch KT 3410 M Serie POP mit Arbeitsplatte

Kühltisch Serie POP ideal für Gastronomie, Feinkostläden, Metzgereien und Fischgeschäften. Die Kühltische der Serie POP bieten eine Vielzahl von Lösungen in Ihrer Kücheneinrichtung und sind ein zuverlässiger Partner für die Zubereitung und Verarbeitung von Speisen.

Umluft-Kühltisch Pop ohne Arbeitsplatte mit Türen für GN 1/1 in Monoblockbauweise gefertigt mit 60 mm Isolierung aus ökologischen WBS (Water Based System) mit hoher Dichte und umweltfreundlichem Kältemittel R 290. Easy to use - Bedienerfreundliche Steuerung mit digitaler Temperaturanzeige und HACCP-Alarmverwaltung.

Kühltisch mit indirekter Belüftung und innovativen Ghost Cooling System für eine perfekte und konstant gleichmäßige Kühlung im Innenraum. Durch das Ghost Cooling System ist der Innenraum vollkommen frei um bestmögliche Lagerkapazität zu gewährleisten. Hohe Energieeffizienz durch Einsatz des Kühlsystems um den Energieverbrauch auf ein Minimum zu reduzieren, ohne dabei die Kühlleistung zu beeinträchtigen. Perfekter Rückfluss der Luft, maximaler Platz im Kühltisch und hohe Energieeffizienz sorgen zu Einsparungen bei den Betriebskosten und ist eine nachhaltige und lohnende Wahl.

Kühltisch in einteiliger Konstruktion aus rostfreiem Stahl AISI 304 Scotch-Brite satiniert verschliffen. Innenraum aus Stahl AISI 304 glatt mit gepressten Innenboden, Boden mit abgerundeten Ecken für eine leichte Reinigung und Hygiene. Verdampferschlange mit Kataphorese-Behandlung aus Kupfer-Aluminium und Verflüssiger mit hohem thermischen Wirkungsgrad. Maschinenfach rechts (Werkseitig auch links lieferbar) mit einfachen Zugang zum Kondensator für eine leichte Reinigung und Wartung. Türen und Schubladenfront aus Edelstahl AISI 430. Türen selbstschließend unter 100° Öffnungswinkel. Türen mit magnetischen Steckdichtungen und ergonomischen Griff für leichtes Öffnen ausgestattet. Hinter jeder Tür befindet sich ein Rost GN 1/1 aus Kunststoff lebensmittelecht beschichtet. Maximal können je Türfach 5 Roste aufgenommen werden. Optional können die Kühltische mit Schubladenelementen als Zubehör ausgestattet werden. Bodenunebenheiten können vor Ort durch die höhenverstellbaren CNS-Schraubfüße von 150 mm bis 175 mm ausgeglichen werden.



Artikel-Nr.: 152433
GTIN: 4059395057669



Produktvorteile:

- Premiumgerät hergestellt in Italien
- Mit Arbeitsplatte
- Maschinenfach rechts
- Außenmaterial rostfreier Stahl Scotch-Brite geschliffen
- 60 mm Energiespar-Isolierung
- Elektronische Steuerung
- Digitale Temperaturanzeige
- HACCP-Alarmverwaltung
- Automatische Abtauung mittels Elektroheizung
- Elektrische Tauwasserverdunstung
- Ghost-Cooling System
- Kupfer-Aluminium-Verdampferschlange
- Beschichteter Verdampfer
- Verflüssigersatz mit hohem thermischen Wirkungsgrad
- Leichte Wartung durch herausnehmbare Kondensatoreinheit
- Verdampferfreier Innenraum für maximale Ausnutzung der Kühlfläche
- Innenboden mit abgerundeten Ecken für maximale Hygiene
- Luftleitbleche für eine optimale Luftzirkulation im Kühlraum
- Energiesparende Umluftkühlung
- Indirekte Belüftung
- Türen mit eingelassener Griffleiste
- Türen unter 100° selbstschließend
- Hinter jeder Tür befindet sich 1 Rost GN 1/1
- Je Türfach maximal 5 Roste GN 1/1
- Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtungen
- Höhenverstellbare Ausgleichsfüße aus EPS 100 mm bis 160 mm einstellbar
- Auch mit Maschinenfach links lieferbar
- Auch für Zentralkühlung auf Anfrage lieferbar

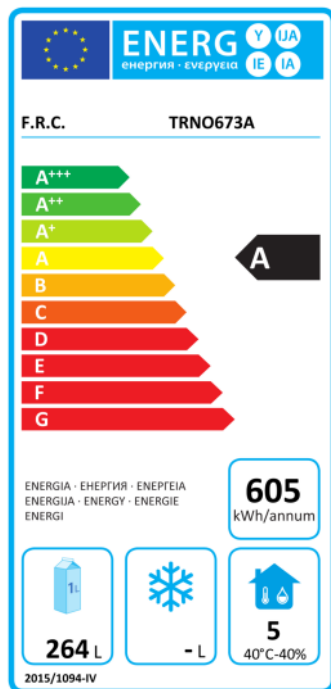
Technische Daten:

Geräteart	Kühltisch
Produktgruppe	C
Abmessungen außen:	
Breite	1760 mm
Tiefe	700 mm
Höhe	850 mm
Aufstellart	Standgerät
Öffnungssystem	Volltür, Volltür/Schublade
Temperaturbereich von	-2 °C
Temperaturbereich bis	10 °C
Anzahl der Türen	3
Kapazität der Türen	GN 1/1
Anzahl der Schubladen	Optional
Bestückung	GN 1/1
Arbeitsplatte	ohne Aufkantung
Aussenmaterial	
Rostfreier Stahl AISI 304 Scotch-Brite satiniert verschliffen, Türen und Schubladenfront aus AISI 430	
Innenmaterial	Rostfreier Stahl AISI 430
Anschlußart	Steckerfertig (230V)
Anschlusswert Elektro	0,304 kW
Spannung	230 Volt
Bruttogewicht	143 kg
Serienzubehör	je Türfach 1 Rost GN 1/1 lebensmittelecht Kunststoff beschichtet
ZK Optional	Ja
Kühlung	Umluft
Tauwasserverdunstung	Ja
Abtauung	Automatisch
Wandstärke Isolierung	60 mm
Kältemittel	R 290 (Propan)/GWP 3

Energiedaten

Nutzzinhalt Kühlung	264 l
Kategorie	Kühl/Tiefkühl-Tischgerät
Energieverbrauch im Jahr	605 kWh
Energieeffizienzklasse	A
Energieeffizienzklasse Spektrum	A +++ bis G
Energieeffizienzindex EEI	24,55
Klimaklasse	5 (+40 °C UT und 40 % RF)
Herstellerkennung	TRN0674A
EPREL Registrierungsnummer	2203254
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:

Schubladensatz 1/2+1/2 für KT Kühlische Serie POP

GTIN: 4059395057829

Artikel-Nr.: 225012

Schubladensatz 3x 1/3 für KT Kühlische Serie POP

GTIN: 4059395057836

Artikel-Nr.: 225013

Rost GN 1/1 rilsaniert

GTIN: 4059395057843

Artikel-Nr.: 821998

Edelstahlrost GN 1/1

GTIN: 4059395057850

Artikel-Nr.: 822000

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