

Stopfer-Tiefkühl-Aggregat SA-TK 4

Stopferaggregat für Wandmontage bis max. 100 mm Wanddämmstärke, mit elektronischer Steuerung, digitaler Temperaturanzeige, automatischer Abtauung mit beschichteter Heißgas-Tauwasserverdunstung und Tauwasserverdunsterschale mit Überlaufrohr.

Bitte beachten Sie bei Einsatz und Planung des Kühlaggregates- Tiefkühlaggregates die Umgebungstemperatur, die Anzahl der Begehungen am Tag, Einbringtemperatur der Ware und Raumbelüftung. Dies sind entscheidende Faktoren die maßgeblich die Leistung der Aggregate beeinflussen. Die hier angegebenen technischen Werte werden bei optimalen Bedingungen erreicht (z.B. max. 10 %Warenumschlag pro Tag). Sie planen eine größere Anlage, nutzen Sie hierzu unsere Kühlzellenplanungshilfe im Downloadbereich.



Artikel-Nr.: 606093
 GTIN: 4059395037272
 UVP: 2.682,00 EUR *
 * zzgl. USt.

Produktvorteile:

- Selbsttragender Rahmen aus verzinktem Stahlblech, weiß
- Elektronische Steuerung
- Digitale Temperaturanzeige
- Anschlusskabel 1,5 m mit Stecker
- Ohne Beleuchtung
- Hermetische Verdichter
- Ventilatoren am Verflüssiger und Verdampfer
- Automatische Abtauung
- Heißgastauwasserverdunstung mit Tauwasserverdunsterschale
- Tauwassermotüberlaufstutzen

Technische Daten:

Geräteart	Aggregate
Produktgruppe	C
Abmessungen außen:	
Breite	400 mm
Tiefe	798 mm
Höhe	720 mm
Aufstellart	Einbau
Temperaturbereich von	-15 °C
Temperaturbereich bis	-20 °C
Aussenmaterial	Verzinktes Stahlblech, weiß
Anschlußart	Anschlussfertig (230V)
Anschlusswert Elektro	0,94 kW
Spannung	230 Volt
Bruttogewicht	66 kg
Einsetzbar Umgebungstemperatur bis	32 °C
Raumfeuchte bis	60 %
Kühlung	Umluft
Tauwasserverdunstung	Ja
Abtauung	Automatisch
für Kühlräume bis zu max. m³ geeignet	3,9 m³

Kältemittel
Kältemittelmenge

R 290 (Propan)/GWP 3
140 g

Energiedaten

Luftschallemission

65 dB bei 1 Meter

Weitere Ansichten



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