

Snow 21 Premium umschaltbare Kühl-Tiefkühltruhe

Snow 21 Premium umschaltbare Kühltruhe und Tiefkühltruhe in einem Gerät. Unsere Kühltruhe oder Eiscreme- und Impulstiefkühltruhe mit Glasschiebedeckel ist eine verkaufsfördernde Kühltruhe um Snacks oder Eis und Tiefkühlprodukte im Supermarkt, Tankstellen und Kiosk zu präsentieren. Die energiesparende Isolierung mit einer Wandstärke von 70 Millimeter gewährleistet in der Kühltruhe/Tiefkühltruhe eine konstante Temperatur von + 10°C bis -24°C je nach Einstellung ob das Gerät als Kühltruhe oder Tiefkühltruhe zum Einsatz kommt. Die Schiebescheiben in grauen Rahmen der gleichzeitig als umlaufender Rammschutz dient und die Tiefkühltruhe vor Beschädigungen zum Beispiel durch Einkaufswägen schützt. Die elektronische Steuerung, die digitale Temperaturanzeige und die LED Innenbeleuchtung sind weitere Highlights. Als optionales Zubehör erhalten Sie Körbe und Korbtrenngitter für eine nützliche Einteilung, sowie Bodentrenngitter.



Artikel-Nr.: 309220
GTIN: 4059395051407



Produktvorteile:

- Verkaufsfördernde Impulstruhe mit Glasschiebedeckel
- Umschaltbare Ausführung Kühltruhe und Tiefkühltruhe
- Einzel- und Verbund-Inselaufstellung möglich
- Schiebescheiben in Kunststoffrahmen mit umlaufendem Rammschutz
- Außen- und Innenmaterial Stahlblech weiß
- Wandstärke 70 mm Isolierung
- Stille Kühlung
- 2 Kompressoren Notfallsicherheitssystem
- Energiesparende LED Innenbeleuchtung
- Elektronische Steuerung
- Digitale Temperaturanzeige
- Wartungsarmer und belüfteter Kondensator
- Eingeschäumter Kupferrohrverdampfer für beste Leistungsergebnisse
- Automatische Abtauung
- Automatische Tauwasserverdunstung
- Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe

Technische Daten:

| | |
|-------------------------------|-----------------------------------|
| Geräteart | Tiefkühltruhe |
| Produktgruppe | C |
| Herstellerkennung | SUPER 2.0 DEPN R |
| Abmessungen außen: | |
| Breite | 2020 mm |
| Tiefe | 920 mm |
| Höhe | 790 mm |
| Aufstellart | Standgerät |
| Öffnungssystem | Schiebedeckel |
| Temperaturbereich von | +10 °C |
| Temperaturbereich bis | -24 °C |
| Bestückungsmöglichkeit | 5 Körbe KBS Artikel Nr. 836161 |
| Außenmaterial | Stahlblech weiß pulverbeschichtet |
| Innenmaterial | Stahlblech, weiß |
| Anschlußart | Steckerfertig (230V) |
| Anschlusswert Elektro | 0,650 kW |
| Spannung | 230 Volt |
| Bruttogewicht | 168 kg |
| Kühlung | Stille |
| Tauwasserverdunstung | Ja |
| Abtauung | Automatisch |
| Wandstärke Isolierung | 70 mm |

Kältemittel

R 290 (Propan)/GWP 3

Energiedaten

| | |
|---------------------------------|---------------------------|
| Höchste Ø Fachtemperatur | +10 °C |
| Niedrigste Ø Fachtemperatur | -24 °C |
| Bruttoinhalt | 800 l |
| Warenpräsentationsfläche (TDA) | 1,29 m ² |
| Energieverbrauch im Jahr | 2719 kWh |
| Energieeffizienzklasse | D |
| Energieeffizienzklasse Spektrum | A bis G |
| Energieeffizienzindex EEI | 39,2 |
| Klimaklasse | 3 (+25 °C UT und 60 % RF) |
| Temperaturklasse | L1 |
| Lichtquellenart | LED |
| EPREL Registrierungsnummer | 690240 |
| EU-Label Verordnung | 2019/2018 |

Angaben nach der Verordnung (EU) 2019-2024 zur Festlegung der Ökodesign Anforderungen und der seit dem 01.03.2021 gültigen Verordnung (EU) 2019/2018 für Energieverbrauchskennzeichnung gewerblicher Kühl- und Gefrierlagergeräte mit Direktverkaufsfunktion, ausgenommen Getränkekühler



2719 kWh/annum


1.29 m²


-15 °C
-18 °C

8102/6102

Weitere Ansichten



Sonderzubehör gegen Mehrpreis:

Korb Serie Snow Premium

GTIN: 4059395051452

Artikel-Nr.: 836161

Korbtrenngitter Serie Snow Premium

Trenngitter für die Körbe AR050 und AR080

GTIN: 4059395051469

Artikel-Nr.: 836162

Hohes Trenngitter für Snow 21 und 26 Premium
Bodentrenngitter für Snow 15, 20 und 25

GTIN: 4059395051438

Artikel-Nr.: 836159

Belüftungsgitter für Snow 21 Premium
Bodentrenngitter für Snow 15, 20 und 25

GTIN: 4059395051704

Artikel-Nr.: 836223

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