

# Edelstahl Fischkühlschrank KU 725 2türlich Fisch

friulinox by KBS

Edelstahl Gewerbefischkühlschrank mit 2 halben Türen für speziell für Fisch GN 2/1 mit HACCP RS485 Schnittstelle und vorgeformten Auflegeschieben

Artikel-Nr.: 110763  
GTIN: 4059395094176



Edelstahl Umluft-Gewerbe-Kühlschrank mit Touch-Screen-Steuerung und großem Grafikdisplay in Monoblockbauweise gefertigt mit bis zu 94mm Energiespar-Isolierung und umweltfreundlichem Kältemittel R290. Außenmaterial dreiseitig Edelstahl CNS 18/10 AISI 304 Scotch-Brite verschliffen. Bedienung über mehrsprachiges Touch-Screen für Temperatureinstellung, Rezeptbuch, Feuchtigkeitseinstellung, 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. Nicht zuletzt ist der Kühlschrank noch mit einer Türüberwachung ausgerüstet, der zeitgesteuert einen Summer aktiviert wenn die Türen zu lange geöffnet ist. 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 Auflegeschieben zur Einbringung von maximal 24 Rosten GN 2/1 in einem Abstand von 55mm. Tiefgezogener Innenboden mit abgerundeten Ecken als Wanne ausgebildet für maximale Hygiene. Türen mit Schloss und eingelassener Griffleiste unter 100° selbstschließend mit oberen Schleppscharnier. 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 Türmagnetsteckdichtungen. Automatische energiesparende Abtauung und energiesparende Heißgas-Tauwasser verdunstung sowie LED Höhenverstellbare CNS-Ausgleichsfüße 150 mm bis 175 mm verstellbar. Ein europäisches Markenprodukt aus dem Hause friulinox.



## Technische Daten:

### Abmessungen außen:

Breite	700 mm
Tiefe	830 mm
Höhe	2080 mm

### Abmessungen innen:

Breite	534 mm
Tiefe	770 mm
Höhe	690 mm

Aufstellung	Küche, Lager/Abstellraum
Aufstellart	Standgerät, Sockelbau Sockelbaufähig
Öffnungssystem	Volltür
Temperaturbereich von	-4 °C
Temperaturbereich bis	+6 °C
Anzahl der Türen	2
Türanschlag	Rechts
Bestückung	GN 2/1
Innenbeleuchtung	Ja
Außenmaterial	CNS 3 seitig
Innenmaterial	CNS
Anschlusswert Elektro	0,175 kW
Spannung	230 Volt

<b>Bruttogewicht</b>	140 kg
<b>Serienzubehör</b>	12 ABS-Behälter GN 1/1 (H = 100 mm)
<b>Typ</b>	KU 725 2T Fisch
<b>SWS</b>	Ja
<b>ZK Optional</b>	Ja
<b>Geräteart</b>	Kühlschrank
<b>Geräteanschlußart</b>	Steckerfertig
<b>Einsatzbereich bis und</b>	40 °C Umgebungstemperatur 40 % Raumfeuchte
<b>Bruttoinhalt</b>	660 l
<b>Nutzinhalt Kühlung</b>	490 l
<b>Kühlung</b>	Umluft
<b>Tauwasserverdunstung</b>	Ja
<b>Abtauung</b>	Automatisch
<b>Aggregat</b>	Luftgekühlt
<b>Wandstärke Isolierung</b>	94 mm
<b>Kälteleistung</b>	425 W bei -10 VT und Kond. Temp. +45°C
<b>Kältemittel</b>	R 290 (Propan)/GWP 3
<b>Kältemittelmenge</b>	57 g
<b>Energieverbrauch in 24 Std</b>	0,965 kWh
<b>Energieverbrauch im Jahr</b>	352 kWh
<b>Energieeffizienzklasse</b>	A
<b>Energieeffizienzindex EEI</b>	24,9
<b>Klimaklasse</b>	5
<b>Prüfumgebung bei und</b>	40 °C Umgebungstemperatur 40 % Raumfeuchte
<b>Geprüft nach (EU) Verordnung</b>	2015/1094-IV
<b>Kategorie</b>	Vertikales Kühl/Tiefkühlgerät

## Produktvorteile:

- friulinox by KBS - Premiumgerät hergestellt in Italien
- Zur Lagerung von Fisch
- Touch-Screen-Steuerung
- Maestro Software on Board
- Großes Display gut lesbar
- Betriebszustand erkennbar
- Energy-Saving Modus - Farbleiste zur Ermittlung des eingestellten Temperatur
- HACCP geeignet inklusive TTL-Schnittstelle
- CNS 18/10 dreiseitig
- Bodenunterseite CNS 18/10
- Elektronische Steuerung
- Elektronische Türüberwachung mit Warnsignal
- Kondensator mit Fettfilter
- Kompressorschutzfunktion durch Kondensatortemperaturüberwachung und Alarmfunktion
- Monoblocksystem
- Verdampferfreier Innenraum
- Umluftkühlung
- Luftleitbleche für eine optimale Luftzirkulation
- Energiesparende Heißgas-Tauwasserverdunstung
- Energiespar-Isolierung bis zu 94 mm
- Energiesparende LED Innenbeleuchtung
- Bedarfsgerechte automatische Abtauung
- Innenraum mit abgerundeten Ecken für optimale Hygiene und leichte Reinigung
- Serienmäßiger Reinigungsablauf
- Vorgeformte Auflageschienen
- 12 ABS Behälter GN 1/1 im Lieferumfang
- Selbstschließende Tür mit Schlepsscharnier und Schloss
- Side by Side Aufstellung möglich
- Leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung
- Türanschlag wechselbar
- Klappbare Maschinenfachblende
- Höhenverstellbare Ausgleichsfüße aus CNS 150 mm bis 175 mm
- Sockelbaufähig



**ENERG**  
енергия · ενεργεια



**friulinox**  
by 

**110763**  
**KU 725 2T Fisch**



ENERGIA · ЕНЕРГИЯ · ΕΝΕΡΓΕΙΑ  
ENERGIJA · ENERGY · ENERGIE  
ENERGI

352

kWh/annum



490 L



- L

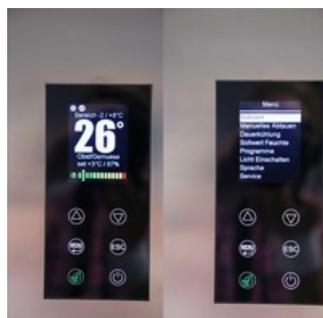


5

40°C-40%

2015/1094-IV

Weitere Ansichten





### Sonderzubehör gegen Mehrpreis:

no results

Für Druckfehler keine Haftung.

KBS Gastrotechnik GmbH | Schoßbergstraße 26 | 65201 Wiesbaden | Tel.: +49 611 44787-150 | [www.kbs-gastrotechnik.de](http://www.kbs-gastrotechnik.de)