Rückstellproben-Tiefkühlschrank RGS 100

KBS Gastrotechnik Rückstellproben-Tiefkühlschrank für 100 Rückstellprobendosen

Der Rückstellproben-Tiefkühlschrank von KBS Gastrotechnik wurde speziell für die professionelle Lebensmittelüberwachung in Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung, Großküchen, Cateringbetrieben, Kantinen und Einrichtungen des Gesundheitswesens entwickelt. Er ermöglicht die sichere und normgerechte Lagerung von Rückstellproben und unterstützt Betriebe bei der Einhaltung von HACCP-Richtlinien und Dokumentationspflichten.

Mit einer Kapazität für 100 Rückstellprobendosen à 125 ml bietet das Gerät ausreichend Platz für die tägliche Probenlagerung. Im Lieferumfang enthalten sind sowohl die passenden Rückstellprobendosen als auch 4 Systembleche, die jeweils bis zu 50 Dosen aufnehmen können und eine strukturierte Organisation der Proben gewährleisten.

Der fugenlose Kunststoff-Innenbehälter überzeugt durch seine hygienischen Eigenschaften und ermöglicht eine besonders einfache Reinigung. Die integrierte digitale Temperaturanzeige sorgt für eine schnelle Kontrolle der Lagertemperatur, während das manuelle Thermostat eine unkomplizierte Temperatureinstellung ermöglicht.

Dank der 60 mm starken Isolierung und der energieeffizienten, geräuscharmen Kühlung werden Rückstellproben zuverlässig und sicher tiefgekühlt gelagert. Die stille Kühlung macht den Tiefkühlschrank besonders geeignet für Arbeitsbereiche, in denen ein niedriger Geräuschpegel gefragt ist.

Für zusätzliche Sicherheit verfügt das Gerät über eine abschließbare Volltür mit Schloss, die unbefugten Zugriff verhindert. Die ergonomisch eingelassene Griffleiste sorgt für eine komfortable Bedienung. Der Türanschlag ist serienmäßig rechts angebracht, kann jedoch flexibel an die örtlichen Gegebenheiten angepasst werden.

Die leicht wechselbare Türmagnetsteckdichtung erleichtert Wartungsarbeiten und trägt zu dauerhaft optimalen Kühleigenschaften bei. Zwei höhenverstellbare Ausgleichsfüße an der Vorderseite sowie zwei Transportrollen auf der Rückseite ermöglichen eine einfache Aufstellung und flexible Positionierung des Gerätes.

Der Rückstellproben-Tiefkühlschrank ist die ideale Lösung für alle Betriebe, die Wert auf eine sichere, hygienische und HACCP-konforme Lagerung von Lebensmittelproben legen und dabei auf zuverlässige Gewerbekältetechnik setzen.



Artikel-Nr.: 947207
GTIN: 4059395002263

Produktvorteile:

- Rückstellproben-Tiefkühlschrank für professionelle Gastronomiebetriebe
- Kapazität für 100 Rückstellprobendosen à 125 ml
- Lieferung inklusive Rückstellprobendosen
- 4 Systembleche zur übersichtlichen Probenorganisation
- Fugenloser Kunststoff-Innenbehälter für optimale Hygiene
- Digitale Temperaturanzeige zur schnellen Kontrolle
- Manuelles Thermostat zur Temperatureinstellung
- 60 mm starke Isolierung für zuverlässige Tiefkühlung
- Geräuscharme, stille Kühlung
- Abschließbare Volltür mit Schloss
- Ergonomisch eingelassene Griffleiste
- Türanschlag rechts, wechselbar
- Leicht austauschbare Türmagnetsteckdichtung
- 2 höhenverstellbare Ausgleichsfüße vorne
- 2 Rollen hinten für einfachen Transport
- Geeignet für HACCP-konforme Rückstellprobenlagerung
- Wandabstandshalter für den ordnungsgemäßen Betrieb im Lieferumfang enthalten

Technische Daten:

Geräteart	Tiefkühlschrank
Produktgruppe	B
Abmessungen außen:	
Breite	600 mm
Tiefe	600 mm
Höhe	850 mm
Aufstellart	Standgerät
Öffnungssystem	Volltür
Temperaturbereich von	-10 °C
Temperaturbereich bis	-22 °C
Anzahl der Türen	1
Türanschlag	Rechts wechselbar
Aussenmaterial	Stahlblech weiß pulverbeschichtet
Innenmaterial	ABS Kunststoff weiß
Anschlußart	Steckerfertig (230V)
Anschlusswert Elektro	0,105 kW
Spannung	230 Volt
Bruttogewicht	63 kg
Serienzubehör	

3 Verdampferroste, Tür mit Schloss und 4 Systembleche für je 25 Rückstellprobendosen, inklusive 100 Rückstellprobendosen a`125 ml.

Kühlung	Stille
Abtauung	Manuell
Wandstärke Isolierung	60 mm
Kältemittel	R 600a (Isobutan)/GWP 3
Kältemittelmenge	36 g

Energiedaten

Bruttoinhalt	129 l
Energieverbrauch im Jahr	562 kWh
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)
Herstellerkennung	RGS 100
Garantie	24 Monate Vollgarantie Ausnahme Geräte auf Inseln und Bergstationen. Im Exportgeschäft gewährt KBS Gastrotechnik eine 12 monatige Materialgarantie.

Weitere Ansichten







Direkt zum Produkt

Direkt zu den technischen Dokumenten

Unsere Produkte werden ständig weiterentwickelt. Daher können Abbildungen und technische Angaben im Einzelfall abweichen. Änderungen und Irrtümer vorbehalten.