

## Pralinenkühlschrank P 700

Edelstahl Umluft-Gewerbekühlschrank speziell für Pralinen. Intuitive elektronische Touch-Steuerung mit digitaler Temperaturanzeige. Innovatives Feuchtigkeitsblocksystem mit vorprogrammierter Luftfeuchte zwischen 45% und 55% (+/- 5%).

Die innere Luftfeuchte wird über ein intelligentes Steuerungssystem geregelt. Hierbei ist zu beachten, wie oft welche Menge an Pralinen oder Schokolade und mit welcher Temperatur diese in den Pralinenkühlschrank eingebracht wird. Weiterhin spielt die Außentemperatur und die vorherrschende Luftfeuchte eine Rolle. Diese Bedingungen beeinflussen die Luftfeuchtschwankung und die Zeit die der Pralinenkühlschrank benötigt, um die innere Luftfeuchte herzustellen.

Der Edelstahl-Pralinenkühlschrank verfügt über eine energiesparende Isolierung von 60 mm. Die im Innenraum angebrachten Luftleitbleche sorgen für einen optimierten und homogenen Luftstrom und Kälteverteilung innerhalb des Kühlschranks. Der Innenraum ist Verdampferfrei und bietet die Möglichkeit über die Rasterleisten bis zu 20 Bleche im Backblechmaß EN 600 x 400 mm einzubringen. Im Lieferumfang befinden sich hierfür bereits 20 Paar Auflageschienen. Eine gleichmäßige Innenraumausleuchtung erfolgt durch die seitlich angebrachte LED Lichtleiste. Die Innenecken des Innenraumes sind für eine leichte Reinigung abgerundet. Die Tür ist mit einer durchgehenden Griffleiste für ein einfaches Öffnen und Schließen versehen. Bei einer Türstellung ab 105° ist diese offenstehend um den Pralinenschrank auf ein leichtes zu befüllen. Der Türanschlag ist werkseitig rechts, kann aber auf links gewechselt werden. Selbstverständlich kann der Pralinenkühlschrank mit dem vorhandenen Schloss vor unbefugten Zugriff geschützt werden. Bodenunebenheiten können durch die vier höhenverstellbaren CNS Füße (90 bis 125 mm) vor Ort leicht ausgeglichen werden.

Artikel-Nr.: 169070  
GTIN: 4059395052435



### Produktvorteile:

- Edelstahl Gewerbekühlschrank
- Speziell für Schokolade / Pralinen
- Umluftkühlung
- Touch-Steuerung
- Intelligentes Steuerungssystem der Luftfeuchte
- Vorprogrammierte Luftfeuchte 45/55% (+/-5%)
- Digitale Temperaturanzeige
- LED Innenbeleuchtung
- Innenraum mit Luftleitblechen für homogene Luftverteilung
- Innenraum mit Rasterleisten
- Innenraum mit abgerundeten Ecken für leichte Reinigung
- Inklusive 20 Paar Auflageschienen
- Energiesparende 60 mm Isolierung
- Tür mit durchgehender Griffleiste
- Leichtes Öffnen und Schließen der Tür
- Tür offenstehend bei einer Türstellung von 105°
- Türanschlag rechts, wechselbar
- Tür mit Schloss
- Vier höhenverstellbaren CNS Füße 90 bis 125 mm

### Technische Daten:

Geräteart

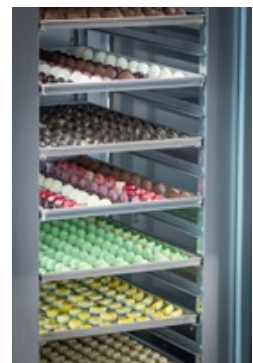
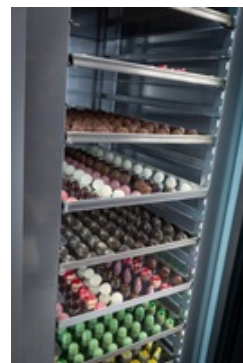
Kühlschrank

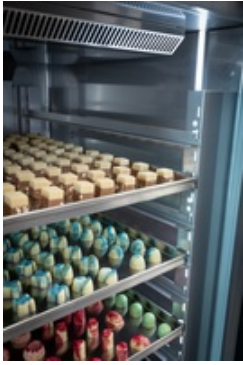
<b>Produktgruppe</b>	C
<b>Herstellerkennung</b>	CH 700 P Chocolate
<b>Abmessungen außen:</b>	
<b>Breite</b>	702 mm
<b>Tiefe</b>	810 mm
<b>Höhe</b>	2080 mm
<b>Aufstellart</b>	Standgerät
<b>Öffnungssystem</b>	Volltür
<b>Temperaturbereich von</b>	+10 °C
<b>Temperaturbereich bis</b>	18 °C
<b>Anzahl der Türen</b>	1
<b>Kapazität der Türen</b>	EN 600x400
<b>Türanschlag</b>	Rechts wechselbar
<b>Bestückung</b>	EN 600x400
<b>Bestückungsmöglichkeit</b>	20 Paar Backbleche EN 600 x 400
<b>Anzahl Behälter</b>	20
<b>Aussenmaterial</b>	CNS AISI 304 dreiseitig
<b>Innenmaterial</b>	CNS AISI 304
<b>Anschlußart</b>	Steckerfertig (230V)
<b>Anschlusswert Elektro</b>	0,279 kW
<b>Spannung</b>	230 Volt
<b>Bruttogewicht</b>	128 kg
<b>Serienzubehör</b>	20 Paar Auflageschienen
<b>Kühlung</b>	Umluft
<b>Tauwasserverdunstung</b>	Ja
<b>Abtauung</b>	Automatisch
<b>Wandstärke Isolierung</b>	60 mm
<b>Kälteleistung</b>	343 W
<b>Kältemittel</b>	R 290 (Propan)/GWP 3
<b>Kältemittelmenge</b>	110 g

## Energiedaten

<b>Bruttoinhalt</b>	630 l
<b>Nutzzinhalt Tiefkühlung</b>	302 l
<b>Energieverbrauch im Jahr</b>	548 kWh
<b>Klimaklasse</b>	5 (+40 °C UT und 40 % RF)
<b>Lichtquellenart</b>	LED

## Weitere Ansichten





## Sonderzubehör gegen Mehrpreis:

**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](http://www.kbs-gastrotechnik.de)