

TSB 4-Serie

TSB 470 LTV

TSB 4

GN-/ Koch-Tiefkühlische, 70 cm

4 Türen

Die Umluft-Tiefkühlische kühlen größere Produktmengen für die Arbeitsvorbereitung und das Mise-en-Place platzsparend und effizient.



TSB 4

- Energiesparende Digital-Steuerung
- 50 mm FKW und FCKW freie Isolierung
- Innen/Außen Edelstahl AISI 304/441
- Abtauungsautomatik inklusive Tauwasserverdunstung
- HACCP-konform

Liefernenausstattung

Höhenverstellbare Füße
Gitterroste

Bestellinformation

Modell	TSB 470 LTV	TSB 4
Ausführung	Koch-Tiefkühlisch, Gastro-Norm 1/1	Tiefkühlisch, Gastro-Norm 1/1
Abmessungen innen B×T×H mm	auf Anfrage	auf Anfrage
Abmessungen außen B×T×H mm	2240×700×600	2240×700×850
Tiefe bei geöffneter Tür mm	auf Anfrage	auf Anfrage
Bruttoinhalt Liter	310	581
Gitterböden mm	4×530×325	4×530×325
Temperatur Bereich °C	-10° bis -25°	-10° bis -25°
Klimaklasse °C	+18° bis +43°	+18° bis +43°
Kältemittel	R404a	R404a
Kältemittel Füllmenge g	530	530
Elektro-Anschluss V/Hz	230/50/1	230/50/1
Kälteleistung Watt	630	465
Bruttogewicht kg	102	190

Zubehör (optional)

HACCP Controll Center
 Lenkrollen mit Feststellbremse
 1/1 Schubladenblock, geteilt (nur TSB 470 LTV)
 1/2 Schubladenblock, geteilt
 1/3 Schubladenblock, geteilt (nur TSB 4)
 2/3 Schubladenblock, geteilt (nur TSB 4)
 Edelstahl Gitterrost 530×325 mm (nur TSB 4)
 Gitterrost gummiert, 530×325 mm
 Arbeitsplatte mit Aufkantung (nur TSB 4)