

TSM-Serie

TSM 270 NTV

TSM 2

TSM 110

GN-/ Koch-Kühltische, 70 cm

2 Türen

Die Umluft-Kühltische kühlen kleine bis mittlere Produktmengen für die Arbeitsvorbereitung und das Mise-en-Place platzsparend und effizient.



TSM 2

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

Lieferausstattung

Höhenverstellbare Füße
Gitterroste

Bestellinformation

Modell	TSM 270 NTV	TSM 2	TSM 110
Ausführung	Koch-/Kühltisch, Gastro-Norm 1/1	Normkühltisch, Gastro-Norm 1/1	Normkühltisch, Gastro-Norm 1/1, integriertes Kühlaggregat
Abmessungen innen B×T×H mm	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage
Abmessungen außen B×T×H mm	1310×700×600	1310×700×850	1100×700×850
Tiefe bei geöffneter Tür mm	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage
Bruttoinhalt Liter	135	275	275
Gitterböden mm	2×530×325	2×530×326	2×530×325
Temperatur Bereich °C	-2° bis +8°	-2° bis +8°	-2° bis +8°
Klimaklasse °C	+18° bis +43°	+18° bis +43°	+18° bis +43°
Kältemittel	R404a	R404a	R404a
Kältemittel Füllmenge g	300	300	300
Elektro-Anschluss V/Hz	230/50/1	230/50/1	230/50/0
Kälteleistung Watt	345	308	308
Bruttogewicht kg	68	110	100

Zubehör (optional)

- HACCP Control Center
- Lenkrollen mit Feststellbremse
- 1/1 Schubladenblock, geteilt (nur TSM 270 NTV)
- 1/2 Schubladenblock geteilt
- 1/3 Schubladenblock, geteilt (nur TSM 2 und TSM 110)
- 2/3 Schubladenblock, geteilt (nur TSM 2 und TSM 110)
- Gitterrost, gummiert 530×325 mm (nur TSM 270 NTV und TSM 110)
- Kunststoff-Gitterrost mit Schienen (nur TSM 2 und TSM 110)
- Arbeitsplatte mit Aufkantung (nur TSM 2 und TSM 110)