

TSM 4-Serie

GN-/ Koch-Kühltische, 70 cm

4 Türen

TSM 470 NTV

TSM 203

TSM 4



TSM 203



TSM 4

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

- 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 470 NTV	TSM 203	TSM 4
Ausführung	Koch-/Kühltisch, Gastro-Norm 1/1	Normkühltisch, Gastro-Norm 1/1, integriertes Kühlaggregat	Normkühltisch, Gastro-Norm 1/1
Abmessungen innen B×T×H mm	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage
Abmessungen außen B×T×H mm	2240×700×600	2030×700×850	2240×700×850
Tiefe bei geöffneter Tür mm	auf Anfrage	auf Anfrage	auf Anfrage
Bruttoinhalt Liter	310	581	581
Gitterböden mm	4×530×325	4×530×325	4×530×325
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	530	530	530
Elektro-Anschluss V/Hz	230/50/1	230/50/0	230/50/1
Kälteleistung Watt	630	407	407
Bruttogewicht kg	102	170	185

Zubehör (optional)

- HACCP Control Center
- Lenkrollen mit Feststellbremse
- 1/1 Schubladenblock, geteilt (nur TSM 470 NTV)
- 1/2 Schubladenblock geteilt
- 1/3 Schubladenblock, geteilt (nur TSM 203 und TSM 4)
- 2/3 Schubladenblock, geteilt (nur TSM 203 und TSM 4)
- Gitterrost, gummiert 530×325 mm
- Gitterrost Edelstahl, 530×325 mm (nur TSM 203 und TSM 4)
- Arbeitsplatte mit Aufkantung (nur TSM 203 und TSM 4)