



Adresse:  
Bayernstraße 31  
5071 Wals-Siezenheim  
Österreich

Kontakt:  
Telefon: +43 662 85 67 77  
Fax: +43 662 85 67 77 -  
311  
E-Mail:  
info@backenundgaren.com

Rechtliches:  
Gerichtsstand: Salzburg  
USt-ID-Nr.: ATU68088099  
Steuernummer: 93 158  
8420  
IBAN: AT14 3429 0000  
06214423

BACKEN & GAREN.  
**Übersicht**  
TECHNIK & SERVICE.

# Kühlzelle ohne Paneelboden Z 140-140- OB



Produktnummer: NOR.46710602002-0-0-0



## Beschreibung

44 m<sup>2</sup>

Erstellt am 03.05.2024

Dieses Dokument stellt ein provisorisches Angebot dar, welches ab Erstellungsdatum 1 Woche lang gültig ist. Zwischenzeitliche Preisänderungen vorbehalten. Es gelten immer die aktuellen Preise im Online-Shop.

\* Alle Preise exkl. gesetzl. Mehrwertsteuer zzgl. Versandkosten und ggf. Nachnahmegebühren, wenn nicht anders angegeben.



Adresse:  
Bayernstraße 31  
5071 Wals-Siezenheim  
Österreich

Kontakt:  
Telefon: +43 662 85 67 77  
Fax: +43 662 85 67 77 -  
311  
E-Mail:  
info@backenundgaren.com

Rechtliches:  
Gerichtsstand: Salzburg  
USt-ID-Nr.: ATU68088099  
Steuernummer: 93 158  
8420  
IBAN: AT14 3429 0000  
06214423

Volumen 2  
80 m³  
**BACKEN & GAREN.**

### **TECHNIK & SERVICE.**

- Kühlzelle ohne Paneelboden
- außen galvanisiertes Stahlblech mit Polyester-Überzug in Edelstahleffektlack (RAL 9006)
- innen galvanisiertes Stahlblech mit Polyester-Überzug in Edelstahleffektlack (RAL 9006)
- Segmentbauweise (Lieferung in zerlegtem Zustand)  
  Paneele im Rastermaß 300 mm  
  Paneelbreiten von 300  
  600  
  900 und 1200 mm
- Tür im lichten Maß von B x H in mm: 600 x 1910
- Türen mit Kunststoffgriffmulden  
  Profi-Zylinderschloss und integrierter Innen-Notöffnung
- Offenstellung bei 90°
- selbsthebendes Türscharnier
- Türanschlag rechts  
  wechselbar (für einen Wechsel ist Tür im Sonderzubehör zwingend erforderlich!)
- PUR-Hartschaumisolierung  
  80 mm  
  Dichtigkeit 41 kg/m³
- für die Lagerung leicht verderblicher Lebensmittel  
  insbesondere Fleisch
- leicht und schnell zu montieren
- Nut-Feder-System mit Exzenter-Spannschlössern
- Verkleidung der Wände aus lackiertem  
  speziell für den Lebensmittelbereich konzipiertem Blech  
  Farbe: hellgrau

#### Planungshinweis:

Optional erhalten Sie ein im passenden Wandpaneel steckerfertig vorinstalliertes Kühlaggregat inkl. Feuchtraumleuchte

wodurch der zeitaufwändige Ausschnitt für ein Kühlaggregat komplett entfällt!

Ausstattung des optionalen Kühlaggregats inkl. elektronischer Steuerung mit Thermometer und Lichtschalter mit Kontrollleuchte

automatischer Tauwasserverdunstung und Heißgasabtauung.

Zelle und Aggregat sind nicht für Außenaufstellung geeignet!

#### Kühlzelle mit Paneelboden

außen (B x T x H): 1400 x 1400 x 2010

innen (B x T x H): 1200 x 1200 x 1950

Kältemittel: R-452A

Kühlvolumen: 2,80 m³

Ausstellfläche: 1,44 m²

Anschlusswert: Typ 1 oder Typ 1 HEG W

Temperaturbereich: -2 bis +8 °C

Klimaklasse: 4 (+30 °C UT und 55% RF) / 5 (+40 °C UT und 40% RF, nur mit HEG-Aggregat)

Bruttogewicht: 220 kg

Erstellt am 03.05.2024

Dieses Dokument stellt ein provisorisches Angebot dar, welches ab Erstellungsdatum 1 Woche lang gültig ist. Zwischenzeitliche Preisänderungen vorbehalten. Es gelten immer die aktuellen Preise im Online-Shop.

\* Alle Preise exkl. gesetzl. Mehrwertsteuer zzgl. Versandkosten und ggf. Nachnahmegebühren, wenn nicht anders angegeben.



Adresse:  
Bayernstraße 31  
5071 Wals-Siezenheim  
Österreich

Kontakt:  
Telefon: +43 662 85 67 77  
Fax: +43 662 85 67 77 -  
311  
E-Mail:  
info@backenundgaren.com

Rechtliches:  
Gerichtsstand: Salzburg  
USt-ID-Nr.: ATU68088099  
Steuernummer: 93 158  
8420  
IBAN: AT14 3429 0000  
06214423

BACKEN & GAREN  
TECHNIK & SERVICE.

## Produktinformationen

Erstellt am 03.05.2024

Dieses Dokument stellt ein provisorisches Angebot dar, welches ab Erstellungsdatum 1 Woche lang gültig ist. Zwischenzeitliche Preisänderungen vorbehalten. Es gelten immer die aktuellen Preise im Online-Shop.

\* Alle Preise exkl. gesetzl. Mehrwertsteuer zzgl. Versandkosten und ggf. Nachnahmegebühren, wenn nicht anders angegeben.