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



# Tiefkühlzelle mit Paneelboden Z 264-294-TK

**Produktnummer:** NOR.46710703026-B

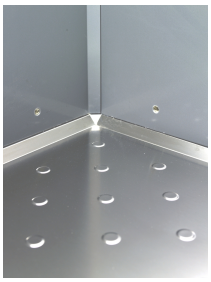
Erstellt am 05.05.2024
Dieses Dokument stellt ein provisorisches Angebot dar, welches ab Erstellungsdatum 1 Woche lang gültig ist. Zwischenzeitliche Preisänderungen vorbehalten. Es gelten immer die aktuellen Preise im Online-Shop.
* Alle Preise exkl. gesetzl. Mehrwertsteuer zzgl. Versandkosten und ggf. 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.



## Beschreibung

48 m²
Volumen 12
63 m³

- Tiefkühlzelle mit Paneelboden
- außen galvanisiertes Stahlblech mit Polyester-Überzug in Edelstahleffektlack (RAL 9006)

Erstellt am 05.05.2024
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

- 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
- Türanschlag rechts, wechselbar
- Tür im lichten Maß von B x H in mm: 700 x 1910 (auf Anfrage ist eine Türbreite von 925 mm gegen Aufpreis erhältlich)
- Türen mit Kunststoffgriffmulden, Profi-Zylinderschloss und integrierter Innen-Notöffnung
- Offenstellung bei 90°
- selbsthebendes Türscharnier
- PUR-Hartschaumisolierung, 100 mm, Dichtigkeit 41 kg/m³
- für die Lagerung leicht verderblicher Lebensmittel, insbesondere Fleisch
- leicht und schnell zu montieren
- Nut-Feder-System mit Exzenter-Spannschlössern
- Edelstahlboden vollhygienisch, CNS 1.4509, kreisverpresst und rutschfest genoppt, Flächenlast 2000 kg/m²
- Verkleidung der Wände aus lackiertem, speziell für den Lebensmittelbereich konzipiertem Blech, Farbe: hellgrau
- inkl. Türrahmenheizung und Bodenbelüftungsbalken

Planungshinweis:
Optional erhalten Sie ein im passenden Wandpaneel steckerfertig vorinstalliertes Tiefkühlaggregat inkl. |Feuchtraumleuchte, wodurch der zeitaufwändige Ausschnitt für ein Tiefkühlaggregat komplett entfällt!

Ausstattung des optionalen Tiefkühlaggregats inkl. elektronischer Steuerung mit Thermometer und Lichtschalter mit Kontrollleuchte, automatischer Tauwasserverdunstung, Heißgasabtauung und Druckausgleichsventil.

Falls Sie sich für den Anschluss an ein zentrales Kälteaggregat entscheiden, benötigen Sie zusätzlich ein Druckausgleichsventil sowie einen Verbindungsstecker für die Rahmenheizung (siehe Sonderzubehör).

Auf Anfrage erhalten Sie gegen Aufpreis einen verstärkten Zellenboden, durch den die Zelle mit einem Hordenwagen befahrbar wird.

ACHTUNG: je nach Bausituation ist mit dem verstärkten Boden eine Rampe für die Zelle nötig. Diese ist nicht Teil des Lieferumfangs.

Zelle und Aggregat sind nicht für Außenaufstellung geeignet!

Tiefkühlzelle mit Paneelboden
außen (B x T x H): 2640 x 2940 x 2150
innen (B x T x H): 2400 x 2700 x 1950
Kältemittel: R-452A
Kühlvolumen: 12,63 m³
Ausstellfläche: 6,48 m²
Anschlusswert: Typ 6 oder Typ 6 HEG W
Temperaturbereich: -18 bis -23 °C bei 32 °C UT und 55 % RF
Klimaklasse: 4 (+30 °C UT und 55% RF) / 5 (+40 °C UT und 40% RF, nur mit HEG-Aggregat)
Bruttogewicht: 630 kg

**Prospekte:**

467_Z_290-260_Z_264-294-TK_Masszeichnung_2012-01

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 05.05.2024

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.