

TIEFKÜHLTISCH

Mit Blick auf die wachsenden Herausforderungen in Gastronomie und LEH bieten IDEAL-AKE-Tiefkühltische die Basis für prozessoptimiertes Handling und hohe Lagerfähigkeit bei energiesparender Kühlung. Unsere Kühlküchen bieten perfekt strukturierte und individuell anpassbare Systeme für effizientes und sicheres Arbeiten.



Highlights

- **optimierter, hygienischer Innenraum** mit abgesetzter Bodenwanne und gerundeten Kanten – auslaufsicher und einfach zu reinigen
- **Frontbündige Tür- und Ladenblätter** mit verschweißter Griffleiste, stabil, angenehme Haptik
- optimierter Verdampfer mit **HybridShield-Technologie** und verbesserter Wärmeleitfähigkeit
- **IDEAL-AKE Steuerung:** Bedienung über Touchscreen, Klartext-Anzeige, frei einstellbares Zeitprogramm, automatische Zeitumstellung von Kühltemperaturen bei Nichtgebrauch (Nachtmodus)
- Gerät mit Propan (R290) und dadurch besonders **klimafreundlich** und **energieeffizient**

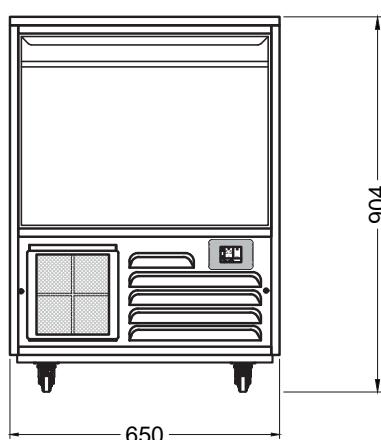
Temperaturbereich

 Luft
4L1 –22 °C
bis –18 °C

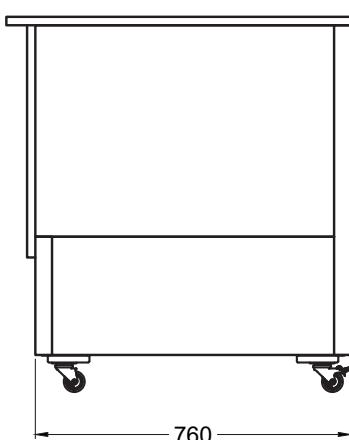
 Raum
+30 °C und
55 % rel. LF

Abmessungen

(Bedienseite)



(Seitenansicht)



Technische Daten

Artikel	Art.-Nr.	Abmessungen (B × T × H)	Anschluss	Kältemittel
UTKE 1-51-1Z Propan Sonder	S0906891	650 × 760/850 × 510/904 mm	295 Watt – 230V / 50Hz	R290 (Propan)