

# GN-KÜHLTISCH

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



## Highlights

- kompakte Bauweise – optimierte Flächennutzung: Das Verhältnis Nettonutzinhalt zu Gesamtvolumen ist bis zu 38 % besser als bei vergleichbaren Geräten am Markt.
- Nachhaltigkeit und Energieeffizienz: 30 % geringerer Energieverbrauch, intelligente Steuerung mit Ruhemodus, 4D-Luftführung, Hybrid-Shield-Verdampfer
- 180° öffnende Türen mit extrem robusten Scharnieren für ungehinderte Entnahme und Bestückung
- neue Soft-Close-Funktion
- Variationskorpus: individuelle Kombination von GN 1/1, GN 2/1, Backnorm oder Tiefkühlung
- beliebige Anordnung von Türen und Schubladen möglich
- optimierter, hygienischer Innenraum mit abgesetzter Bodenwanne und gerundeten Kanten – auslaufsicher und einfach zu reinigen
- herausnehmbare Ladenkörbe mit gerundeten Innenkanten für einfache Reinigung und reibungslose Prozesse (Sonderausstattung)
- herausziehbares Aggregat und herausziehbare Tauwasserverdunsterschale, schwenkbarer Verdampfer für einfache Servicierung und Reinigung
- intelligente Steuerung von Aggregat und Rahmenheizung (Bei Betrieb in klimatisierten Räumen entspricht der Energieverbrauch Energieeffizienzklasse A.)

### Temperaturbereich

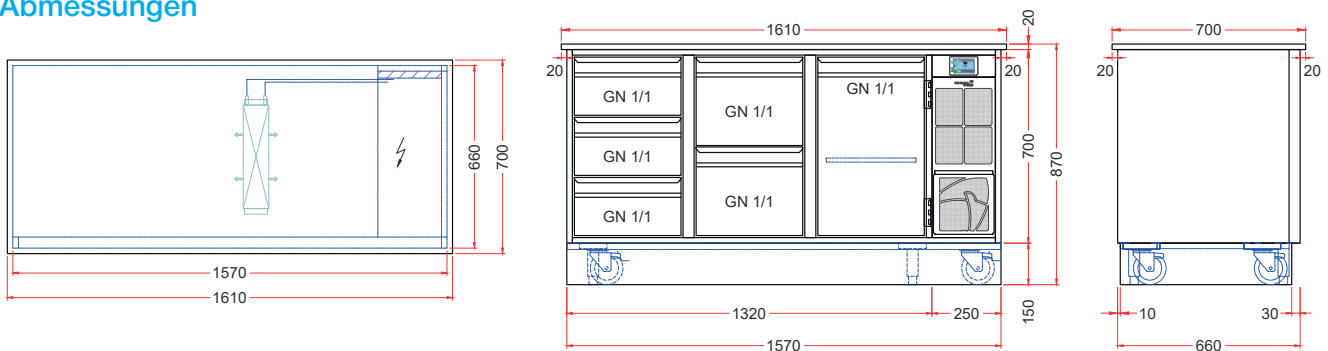


**Produkt**  
**3M1:** -1 °C  
bis +5 °C



**Umgebung**  
+30 °C und  
55 % rel. LF

## Abmessungen



## Technische Daten

Artikel	Art.-Nr.	Abmessungen (B × T × H)	Anschluss	Kältemittel
KTE 3-708-5Z1T RAL Propan	S0906686	1570/1610 × 660/700 × 700/720/870mm	251 W – 230 V / 50 Hz	R290 (Propan)