



## Edelstahlmöbel Bäckereikühltisch

Jederzeit frische Teige für Ihre Backprozesse!



**DEBAG**  
GLOBAL BAKING TECHNOLOGY

# Bäckereikühltisch

## Optimale Arbeitsabläufe für Bäckereien, Konditoreien und Backshops

Kühltische von DEBAG sind wahre Platz- und Energiesparwunder. In ihnen können Sie Ihre Lebensmittel und Teige sicher kühlen und aufbewahren. Gleichzeitig bietet Ihnen die großzügige Arbeitsfläche ausreichend Platz für die Zubereitung Ihrer Backwaren und Speisen. Hervorzuheben sind die besonders guten Energieeffizienz-Eigenschaften unserer Kühltische. Ein geringer Anschlusswert in Kombination mit einem besonders leistungsstarken Verdampfer ermöglicht eine optimale Kühlerleistung bei minimalem Energieverbrauch. Automatisch schließende Türen mit Magnetrahmendichtung minimieren den Energieverlust beim Öffnen und Schließen ebenso wie die hochwertige, doppelwandige Isolierung. Die Verwendung von Markenaggregaten gewährleistet die Zuverlässigkeit und Wartungsfreundlichkeit der Geräte.

## Kühlen oder Tiefkühlen

So flexibel und effizient wie nie zuvor!

### Bäckereikühltische:

Innenraumtemperatur bei Kühlung  
zwischen +2 °C und +8 °C

- Tiefe: 800 mm
- Höhe: 850 mm – kann durch verstellbare Schraubfüße noch angepasst werden
- Breite: abhängig von der Anzahl der Türen (1–3) und der Kühlart (Eigenkühlung oder Zentralkühlung)
- die richtige Temperatur kann bei beiden Varianten über eine elektronische Steuerung genau eingestellt werden

### Bäckereitiefkühltische:

Innenraumtemperatur bei Tiefkühlung  
zwischen -10 °C und -20 °C

- alle Kühltische werden inklusive Einschubschienen geliefert

#### Frei wählbare Ausstattung:

- mit eigenem Kühlaggregat
- ohne eigenes Kühlaggregat mit Anschluss an Zentralkälte – zur Integration in eine bestehende Kälteanlage



## ■ Highlights

- besonders energiesparend durch hochwertige Isolierung (doppelwandige, durchgehende Dämmung an Flügeltüren, Seiten- und Rückwänden)
- beschichteter Verdampfer für optimale Kühlleistung
- Innenbeleuchtung (optional)
- elektronische Temperaturregelung
- Türen wahlweise aus Glas oder Edelstahl
- Türen selbstschließend und mit Magnetdichtungen



## ■ Allgemein

- Bäckereikühlische und Bäckereitiefkühlische aus Edelstahl
- Nutzvolumen: mit 1 Tür 145 Liter, mit 2 Türen 290 Liter, mit 3 Türen 435 Liter (jeweils 145 Liter pro Fach)
- passend für Euronorm-Bleche oder Roste 600 × 400 mm
- Granitarbeitsfläche ohne Aufkantung – ideal für den harten Dauerbetrieb in Bäckereien und Konditoreien
- hochwertige 50-mm-Isolierung aus Polyurethan
- Aggregat links hinter der Frontblende
- höhenverstellbare Schraubfüße
- Tauwasserverdunstung bei Eigenkühlung

## ■ Material

- Korpus: innen und außen komplett aus CNS (Chromnickelstahl V2A) AISI 304, WNr. 1.4301 sowie 1.4016 an magnetischen Bauteilen
- Arbeitsplatte: Edelstahl, Holz, Marmor oder Granit
- Materialien entsprechen den europäischen Nahrungsmittel-Normen

## ■ Kühlfächer

- 1 Kühlfach für 1 bis 3 Türen
- Innenraum aus Edelstahl
- Maschinenfach standardmäßig links (auf Wunsch auch rechts möglich)

## ■ Kühlung

- Umluft-Kühlung
- automatische Abtaufunktion
- Temperaturbereich:
  - bei Normalkühlung: +2 °C bis +8 °C
  - bei Tiefkühlung: -10 °C bis -20 °C



### automatisch schließende Türen

- minimieren den Energieverlust beim Öffnen und Schließen
- Magnetrahmendichtungen leicht austauschbar

### ausziehbare Kühlmaschine

- vereinfacht Wartung und Service

# Manuelle Steuerung mit elektronischer Temperaturregulierung

- einfache Bedienung über elektromechanische Schaltelemente
- ohne Vernetzung, USB-Anschluss und Programme
- funktional und übersichtlich
- doppelwandige Bauweise, allseitig gegen Kälteverlust gedämmt

## Technische Daten

Variantenreich kühlen und tiefkühlen

Kühltische	Eigenkühlung			Zentralkühlung		
<b>Modell:</b>	BKTM-1	BKTM-2	BKTM-3	BKTO-1	BKTO-2	BKTO-3
<b>Außenmaße:</b>	Tiefe 800 mm / Arbeitshöhe 850 mm / Korpushöhe 650 mm, optional: Arbeitshöhe 900 mm und Korpushöhe 700 mm					
<b>Abteile (400 × 600 mm):</b>	1	2	3	1	2	3
<b>Länge:</b>	1.025 mm	1.450 mm	1.975 mm	825 mm	1.250 mm	1.775 mm
<b>el. Leistung:</b>	330 W	450 W	650 W	20 W	20 W	40 W
<b>Kältemittel:</b>	R134a	R134a	R134a	R134a o. R404a	R134a o. R404a	R134a u. R404a
<b>Kältebedarf*:</b>	-	-	-	230 W	350 W	510 W

\* bei -10 °C Verdampfungstemperatur

Tiefkühltische	Eigenkühlung			Zentralkühlung		
<b>Modell:</b>	BTKM-1	BTKM-2	BTKM-3	BTKO-1	BTKO-2	BTKO-3
<b>Außenmaße:</b>	Tiefe 800 mm / Arbeitshöhe 850 mm / Korpushöhe 650 mm, optional: Arbeitshöhe 900 mm und Korpushöhe 700 mm					
<b>Abteile (400 × 600 mm):</b>	1	2	3	1	2	3
<b>Länge:</b>	1.025 mm	1.550 mm	1.975 mm	825 mm	1.350 mm	1.775 mm
<b>el. Leistung:</b>	550 W	1.300 W	1.300 W	300 W	500 W	500 W
<b>Kältemittel:</b>	R404a	R404a	R404a	R404a	R404a	R404a
<b>Kältebedarf*:</b>	-	-	-	230 W	350 W	510 W

\* bei -30 °C Verdampfungstemperatur

**Anschlussdaten:** Elektroanschluss: 230 V / Anschlussklemme: 2,5 mm<sup>2</sup> / bauseitige Sicherung: 16 A / Schutzart: ip X5

**Angaben zum Luftschall (bei Eigenkühlung):** arbeitsplatzbezogener Emissionswert: <70 dB (A)

Bei Abweichungen gelten immer die Werte auf Typenschild oder technischem Datenblatt. Die Maße und Anschlusswerte der hier nicht aufgeführten Varianten (kundenspezifische Sondermaße usw.) entnehmen Sie bitte dem entsprechenden technischen Datenblatt. Technische Änderungen vorbehalten.