

Verkaufsvitrine Gastroline Premium Sweet 100

Speiseausgabe Verkaufsvitrine Gastroline Premium Sweet mit schwarz lackierten Seitenteile aus Stahlblech und Holzfrontplatte Melamine schwarz beschichtet. Verkaufsvitrine 5-seitig Isolierverglast mit höhenverstellbaren Auflagewinkel für die 2 innenliegenden Glasböden. LED Innenbeleuchtung im Kopfteil für eine optimale Ausleuchtung der Vitrine. Gerader Glasaufbau vormontiert in formschönen und lackierten Edelstahlrahmen. Glasaufbau mit zwei Zwischenglasablagen, höhenverstellbar. Leichter Zugang zum Innenraum der Vitrine durch Glasschiebetüren. Die Steuerung erfolgt elektronisch mit einer digitalen Temperaturanzeige. Eingebautes Sicherheitssystem, dass bei einer starken Verschmutzung des Kondensators oder einer Störung des Kondensatorlüfters mit einem akustischem Alarm auf die Störung aufmerksam macht. Mit dieser Alarmeinrichtung ist ein hoher Schutz gegen Maschinenschaden gegeben und minimiert die Servicekosten. Durch die 4 höhenverstellbaren Schraubfüße können kleinere Bodenunebenheiten bauseits ausgeglichen werden. Lieferung erfolgt ohne GN-Behälter und Tablettrutsche.

Modulares System kombinierbar mit Gastroline Premium Salatbar, Verkaufskühltheke, Bain Marie und Kassentisch.

Idealer Einsatz für Speisenausgabensysteme in Restaurants und Kleingastronomie, individuelle Farb- und Darstellungsmöglichkeiten daher idealer Einsatz für den Ladenbau und Gastronomieeinrichter.



Artikel-Nr.: 734101 GTIN: 4059395051124



Produktvorteile:

- Modulares System
- Verkaufsvitrine
- Umluftkühlung
- Frontplatte schwarz Melamine beschichtet
- Glasaufbau mit lackiertem Edelstahlrahmen
- · Gerader Glasaufbau vormontiert
- 2 Zwischenglasablagen
- Schiebetüren
- LED-Innenbeleuchtung, separat schaltbar
- Elektronische Steuerung
- Digitale Temperaturanzeige
- Eingebautes Sicherheitssystem
- Akustische Alarmanzeige bei Verschmutzung des Kondensators
- Akustische Alarmanzeige bei Verschmutzungoder des Kondensatorgebläses
- Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- Höhenverstellbare Ausgleichsfüße
- Keine Lagertheke
- · Kombinierbar mit Bain-Marie und neutralem Kassenelement für Speisenausgabensysteme in Restaurants und Kleingastronomie
- Individuelle Farb- und Darstellungsmöglichkeiten
- Ideal für den Laden- und Gastronomieeinrichter

Technische Daten:

Geräteart Kühlvitrine

Produktgruppe

Herstellerkennung Gastroline Premium Sweet 1,0

Abmessungen außen:

Breite 960 mm

Höhe 1300 mm

Aufstellart Standgerät
Öffnungssystem Glasschiebetür

Temperaturbereich von 2 °C
Temperaturbereich bis 8 °C
Anzahl der Türen 2
Innenbeleuchtung Ja

Aussenmaterial

Tiefe

Stahlblech verzinkt pulverbeschichtet schwarz lackiert, Seitenteile und Frontplatte Melamine schwarz beschichtet und Glas

750 mm

Anschlußart Steckerfertig (230V)

Anschlusswert Elektro 0,961 kW
Spannung 230 Volt
Bruttogewicht 220 kg
Serienzubehör 2 Glasablagen
Kühlung Umluft
Tauwasserverdunstung Ja

Abtauung Automatisch

Kältemittel R 290 (Propan)/GWP 3

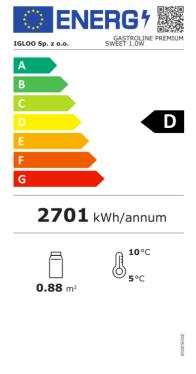
Energiedaten

Bruttoinhalt 170 |
Nutzfläche 1,05 m²
Warenpräsentationsfläche (TDA) 0,88 m²
Energieverbrauch im Jahr 2701 kWh
Energieeffizienzklasse D
Energieeffizienzklasse Spektrum A bis G
Energieeffizienzindex EEI 48,1

Klimaklasse 3 (+25 °C UT und 60 % RF)

Temperaturklasse H1
Lichtquellenart LED
Licht-Energieeffizienzklasse E
EPREL Registrierungsnummer 1916530
EU-Label Verordnung 2019/2018

Angaben nach der Verordnung (EU) 2019-2024 zur Festlegung der Ökodesign Anforderungen und der seit dem 01.03.2021 gültigen Verordnung (EU) 2019/2018 für Energieverbrauchskennzeichnung gewerblicher Kühl- und Gefrierlagergeräte mit Direktverkaufsfunktion, ausgenommen Getränkekühler



Weitere Ansichten











Sonderzubehör gegen Mehrpreis:

Kupfercutter - Der kleine Helfer zur Folienentfernung

GTIN: 4059395031409

Artikel-Nr.: 92900600

Direkt zum Produkt



Direkt zu den technischen Dokumenten



Für Druckfehler keine Haftung.

KBS Gastrotechnik GmbH | Schoßbergstraße 26 | 65201 Wiesbaden | Tel.: +49 611 44787-150 | www.kbs-gastrotechnik.de