

Servierkühlvitrine Pegaso

Servierkühlvitrine Pegaso für 4x GN 1/1 mit einseitigem Plexiglas Hustenschutz aufklappbar. Neue Ausführung mit Kältemittel R290 und beschichtetem Verdampfer. Möbelstruktur aus laminiertem Holzdekor und obere Ablagefläche in Nussbaum hell. Innenverkleidung aus Chromnickelstahl DIN 1.4301 AISI 304 zu bestücken mit 4x GN 1/1 Behältern mit einer Höhe von 150 mm. Die ideale Platzierung der Servierkühlvitrine ist an einer Wandfläche. Elektronische Steuerung mit digitaler Temperaturanzeige und automatische Abtauung. Für eine leichte Mobilität ist die Servierkühlvitrine Pegaso mit 4 Rollen, davon 2 mit Lenkrollen und 2 feststellbar ausgestattet.



Artikel-Nr.: 23202036
Nachfolgeartikel-Nr.: ohne
GTIN: 4059395003703

Produktvorteile:

- Möbelstruktur aus laminiertem Holzdekor, Nussbaum hell
- Ideale Platzierung an Wandflächen
- Plexiglas-Hustenschutz aufklappbar
- Obere Ablagefläche hell funiert
- Elektronische Steuerung
- Digitale Temperaturanzeige
- Automatische Abtauung
- Innenverkleidung aus Chromnickelstahl DIN 1.4301 AISI 304
- Beschichteter Verdampfer
- Für 4 x GN 1/1-Behälter bis max. 150 mm Höhe
- Fahrbar auf 4 Lenkrollen, davon 2 mit Feststellbremse

Technische Daten:

Geräteart	Buffets / Servierwagen
Produktgruppe	B
Abmessungen außen:	
Breite	1423 mm
Tiefe	750 mm
Höhe	1268 mm
Aufstellart	Standgerät
Temperaturbereich von	4 °C
Temperaturbereich bis	10 °C
Bestückung	GN 1/1
Behältertiefe	150 mm
Anzahl Behälter	4
Aussenmaterial	Holz laminiert Nussbaum hell
Innenmaterial	CNS
Anschlußart	Steckerfertig (230V)
Anschlusswert Elektro	0,21 kW
Spannung	230 Volt
Bruttogewicht	125 kg
Kühlung	Stille
Abtauung	Automatisch
Kältemittel	R 290 (Propan)/GWP 3 Gemisch R 1150
Kältemittelmenge	120 g

Energiedaten

Klimaklasse 3 (+25 °C UT und 60 % RF)

Sonderzubehör gegen Mehrpreis:

Kupfercutter - Der kleine Helfer zur Folienentfernung

GTIN: 4059395031409

Artikel-Nr.: 92900600

Direkt zum Produkt



Direkt zu den technischen
Dokumenten



Unsere Produkte werden ständig weiterentwickelt. Daher können Abbildungen und technische Angaben im Einzelfall abweichen. Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

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