

# Getränketheke Napoli 2 mit 2 Becken rechts und Abdeckung mit Aufkantung

## Edelstahl Getränketheke mit Umluft – steckfertig, robust und hygienisch

Unsere steckfertige Getränketheke aus Edelstahl überzeugt durch höchste Verarbeitungsqualität, Langlebigkeit und Funktionalität – ideal für Gastronomie, Hotellerie und Eventbereiche. Dank des Umluft-Kühlsystems sorgt sie für eine gleichmäßige Kühlung Ihrer Getränke und eine energieeffiziente Nutzung im täglichen Betrieb.

## Hochwertige Materialien für maximale Hygiene und Stabilität

Die Türfront aus Edelstahl 1.4301 sowie der Kühlkorpus aus Chromnickelstahl CNS 18/10 garantieren hervorragende Stabilität und einfache Reinigung. Rückwand, Boden und Seitenteile bestehen aus verzinktem Stahlblech, wodurch die Getränketheke zusätzlich korrosionsgeschützt ist. Der Innenboden ist verstärkt und glatt, um höchste Hygienestandards zu erfüllen. Der umlaufende Aluminium-Sockel (40 × 20 × 2 mm) sorgt für Stabilität und modernes Design.

## Optimale Isolierung und funktionelles Design

Der Korpus besitzt eine Isolierstärke von 50 mm aus 100 % FCKW-freiem Schaum – umweltfreundlich und energiesparend. Fronten aus Chromstahl sowie Türen und optionale Auszüge aus CNS sind mit austauschbaren Magnetsteckdichtungen ausgestattet, was Wartung und Reinigung besonders einfach macht. Eine durchgehende CNS-Griffleiste sowie Fassstoßkanten gewährleisten ergonomische Handhabung und hohe Belastbarkeit.

## Inklusive Edelstahl-Abdeckung mit integriertem Spülbecken und hinterer Aufkantung 27mm

Die im Lieferumfang enthaltene Getränkethekenabdeckung aus Edelstahl 1.4301, seidenmatt gebürstet, verleiht der Theke ein edles Erscheinungsbild. Die zwei links eingebauten Becken (300 × 500 × 300 mm) verfügt über eine Ablaufverbindung mit Standrohr und Ventil. Die Tropfmulde (1100 × 300 mm) leitet Flüssigkeiten effizient in das Becken ab – ideal für den professionellen Barbetrieb.

## Optionale Ausstattung nach Wunsch

Auf Wunsch kann die Getränketheke mit folgenden Extras gegen Mehrpreis geliefert werden: Innenbeleuchtung hinter den Türen, Schloss zur sicheren Aufbewahrung und einen Flaschenrost für geordnete Lagerung. Diese Optionen machen die Getränketheke flexibel und anpassbar an individuelle Anforderungen in der Gastronomie.

KI generierter Text



Artikel-Nr.: 304393  
GTIN: 4059395070392



## Produktvorteile:

- Steckfertige Getränketheke
- Schanktischabdeckung mit hinterer Aufkantung
- 4 Türen
- 2 Becken rechts
- Umluftkühlung
- Elektronische Steuerung
- Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- Türfront aus Edelstahl 1.4301
- Kühlkorpus innen in Chromnickelstahl CNS 18/10
- Rückwand, Boden und Seitenteile aus Stahlblech verzinkt
- Boden innen verstärkt und glatt
- Front aus Chromstahl
- Korpus mit 50 mm Isolierstärke aus 100% FCKW-freiem Schaum
- Umlaufender Aluminium Sockel 40x20x2mm
- Türen und optionale Auszüge sind innen und außen aus CNS
- Serienmäßig mit Fassstoßkante
- Türen/Schubladen mit durchgehender eingearbeiteter CNS Griffleiste
- Türen und Auszüge mit auswechselbaren Magnetsteckdichtungen
- Inklusive Getränkethekenabdeckung
- Getränkethekenabdeckung mit hinterer Aufkantung 27 mm und Becken links

- Abdeckung aus Edelstahl 1.4301 gefertigt, seidenmatt gebürstet
- Eingebautes Becken mit den Abmessungen 300 x 500 x 300mm
- Inklusive Ablaufverbindung mit Standrohr und Ventil
- Abdeckung mit Tropfmulde 1100 x 300 mm mit Ablauf zum Becken hin
- Mehrpreisoption Innenbeleuchtung hinter den Türen
- Mehrpreisoption Schloss
- Mehrpreisoption Flaschenrost

## Technische Daten:

<b>Geräteart</b>	Getränketheke
<b>Produktgruppe</b>	C
<b>Abmessungen außen:</b>	
<b>Breite</b>	3050 mm
<b>Tiefe</b>	660 mm
<b>Höhe</b>	980 mm
<b>Aufstellart</b>	Standgerät
<b>Öffnungssystem</b>	Volltür
<b>Temperaturbereich von</b>	4 °C
<b>Temperaturbereich bis</b>	10 °C
<b>Anzahl der Türen</b>	4
<b>Anzahl der Schubladen</b>	Optional
<b>Anzahl Becken</b>	2
<b>Beckenmaß (BxTxH)</b>	300x500x300 mm
<b>Arbeitsplatte</b>	mit Aufkantung 27 mm
<b>Anschlußbart</b>	Steckerfertig (230V)
<b>Anschlusswert Elektro</b>	0,350 kW
<b>Spannung</b>	230 Volt
<b>Stromaufnahme</b>	16 A
<b>Bruttogewicht</b>	305 kg
<b>SWS</b>	Ja NEU
<b>Kühlung</b>	Umluft
<b>Tauwasserverdunstung</b>	Ja
<b>Abtauung</b>	Automatisch
<b>Kältemittel</b>	R 290 (Propan)/GWP 3

## Energiedaten

**Klimaklasse** 5 (+40 °C UT und 40 % RF)

## Weitere Ansichten





**Sonderzubehör gegen Mehrpreis:**

---

**Schubladensatz 1/3+2/3 für Getränketheke**

GTIN: 4059395069891

**Artikel-Nr.: 30410**

---

**Schubladensatz 2/3+1/3 für Getränketheke**

GTIN: 4059395069907

**Artikel-Nr.: 30411**

---

**Schubladensatz 1/2+1/2 für Getränketheke**

GTIN: 4059395069914

**Artikel-Nr.: 30412**

---

**Schubladensatz 3x 1/3 für Getränketheke**

GTIN: 4059395070613

**Artikel-Nr.: 30413**

---

**Flaschenrost für Getränketheke mit Stellschiene**

GTIN: 4059395070651

**Artikel-Nr.: 497009**

---

**Trennstab für Auszug Schubladensätze bei Getränketheken**

GTIN: 4059395070644

**Artikel-Nr.: 497008**

---

**CNS Flaschenrost inklusive Bodenträger für Getränketheken**

GTIN: 4059395070668

**Artikel-Nr.: 497010**

---

**Gläserdusche im Tropfblech für Getränketheken**

GTIN: 4059395070675

Artikel-Nr.: 497005

---

**Druckminderer Gläserdusche für Getränketheken**

GTIN: 4059395070620

Artikel-Nr.: 497006

---

**LED Minilichtleiste für Türen bei Getränketheken**

GTIN: 4059395070736

Artikel-Nr.: 497011

---

**Mischbatterie Niederdruck mit 2 Unterspülrohren für Getränketheken**

GTIN: 4059395070514

Artikel-Nr.: 497003

---

**Mischbatterie Hochdruck mit 2 Unterspülrohren für Getränketheken**

GTIN: 4059395070606

Artikel-Nr.: 497004

---

**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](http://www.kbs-gastrotechnik.de)