

## Backbar BB 152 mit zwei Schubladen und einer Volltür

Backbar mit 2 Schubladen 1/2 und 1/2 und 1 Volltür. Außen aus beschichtetem Stahlblech schwarz lackiert, innen in Edelstahl gehalten. Elektronische Steuerung mit digitaler Temperaturanzeige. Die Backbar verfügt über eine automatische Heißgas-Tauwasserverdunstung mit einer speziellen Verdampferbeschichtung für eine schnelleres abtauen und zum Schutz des Verdampfers.

Hinter jeder Tür befinden sich 2 Abstellflächen die jeweils bis maximal 25 kg zu belasten sind. Maximal können je Türfach 7 Abstellflächen eingebracht werden und jede Tür ist durch ein Schloss abschließbar. Für eine optimale Luftführung in der Backbar befindet sich im Bodenbereich hinter jeder Tür ein zusätzlicher Rost.

Schubladensatz mit 2 Schubladen aus Edelstahl AISI 304 mit schwarzer Frontplatte. In der oberen Schublade befindet sich ein Schloss um beide Schubladen als Block zu verschließen. Die Schubladen sind über Teleskopschienen ausziehbar. Je Auszug können 14 Flaschen maximal 300mm Höhe oder Dosen bis zu einem Gewicht von 45 kg eingebracht werden. Schubladenabmessungen Außen B x T x H 526 x 436 x 380mm, Schubladenabmessung Innen B x T x H 374 x 400 x 145mm.

Leichte Bodenunebenheiten können mittels höhenverstellbaren Stellfüße ausgeglichen werden.



Artikel-Nr.: 61151  
GTIN: 4059395060768



### Produktvorteile:

- Backbar
- Elektronische Steuerung
- Digitale Temperaturanzeige
- Umluftkühlung
- Automatische Heißgastauwasserverdunstung
- Verdampfer mit spezieller Beschichtung
- Leicht zu reinigender Innenraum
- Je Türfach 2 Abstellflächen, Tragkraft maximal 25kg je Rost
- Je Türfach maximal 7 Abstellflächen möglich
- Türen mit Schloss
- 2 Schubladen
- Schubladen mit Teleskopschienen
- Schubladenblock mit Schloss in der oberen Schublade
- Schublade für maximal 14 Flaschen 300mm Höhe
- Schubladen bis maximal 45 kg belastbar
- Schubladen Innenmaß (BxTxH) 374 x 400 x 145 mm
- Bodenrost für verbesserte Luftzirkulation hinter jeder Tür
- Höhenverstellbare Ausgleichsfüße

### Technische Daten:

<b>Geräteart</b>	Back Bar
<b>Produktgruppe</b>	B
<b>Abmessungen außen:</b>	
<b>Breite</b>	1462 mm
<b>Tiefe</b>	513 mm
<b>Höhe</b>	860 mm
<b>Abmessungen innen:</b>	
<b>Breite</b>	1082 mm
<b>Tiefe</b>	415 mm
<b>Höhe</b>	720 mm
<b>Aufstellart</b>	Standgerät
<b>Öffnungssystem</b>	Volltür/Schublade

Temperaturbereich von	2 °C
Temperaturbereich bis	10 °C
Anzahl der Türen	1
Türanschlag	Rechts
Anzahl der Schubladen	2
Bestückung	Dosen, Flaschen
Innenbeleuchtung	Ja
Aussenmaterial	Stahlblech schwarz lackiert und Kunststoff
Innenmaterial	Edelstahl
Anschlußart	Steckerfertig (230V)
Anschlusswert Elektro	0,32 kW
Spannung	230 Volt
Stromaufnahme	1,6 A
Bruttogewicht	89 kg
Serienzubehör	Je Türfach 2 Abstellflächen , Schloß für Tür und Schubladenblock
SWS	Ja NEU
Kühlung	Umluft
Tauwasserverdunstung	Ja
Abtauung	Automatisch
Kältemittel	R 600a (Isobutan)/GWP 3

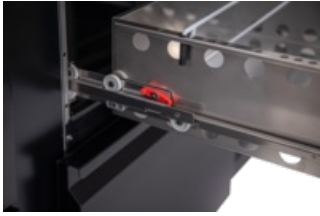
## Energiedaten

Luftschallemissionsklasse	D
Luftschallemission	47 dB
Nutzzinhalt	201 l
Energieverbrauch im Jahr	1048 kWh
Energieeffizienzklasse	C
Energieeffizienzklasse Spektrum	A +++ bis G
Energieeffizienzindex EEI	45,5
Klimaklasse	4 (+30 °C UT und 55 % RF)
Herstellerkennung	BB 152
EPREL Registrierungsnummer	2379124
EU-Label Verordnung	2015/1094-IV

Angaben nach der Verordnung (EU) 2015-1095 zur Festlegung der Ökodesign Anforderungen und der seit dem 01.07.2016 gültigen (Änderung 01.07.2019 Verordnung (EU) 2015/1094-IV für Energieverbrauchskennzeichnung gewerblicher Kühl- und Gefrierlagergeräte



## Weitere Ansichten



## Sonderzubehör gegen Mehrpreis:

---

### Kit Ablageböden für Back Bar BB 150

GTIN: 4059395048483

Artikel-Nr.: 834152

---

### 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)