

Bakery 60 VU Sweet Verkaufsvitrine

Bäckerei Verkaufsvitrine Bakery Sweet mit schwarz lackierten Seitenteile aus Stahlblech und Holzfrontplatte Melamin Walnuss beschichtet. Verkaufsvitrine 5-seitig Isolierverglast mit höhenverstellbaren Auflegewinkel für die 3 innenliegenden Glasböden. LED Innenbeleuchtung im Kopfteil und LED Regalbodenbeleuchtung für eine optimale Ausleuchtung der Vitrine. Gerader Glasaufbau vormontiert in formschönen Rahmen. Glasaufbau mit drei Zwischenglasablagen, höhenverstellbar. Leichter Zugang zum Innenraum der Vitrine durch Glasdrehtür. Für eine leichte Reinigung ist die Frontscheibe um 20° kippbar. 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 Alarmanrichtung ist ein hoher Schutz gegen Maschinenschaden gegeben und minimiert die Servicekosten. Durch die 4 höhenverstellbaren Schraubfüße können kleinere Bodenunebenheiten bauseits ausgeglichen werden.

Modulares System kombinierbar mit Bakery Heiße Theke, Bakery Neutral, Bakery Brottheke und Kassentisch.

Die Modellreihe Bakery eignet sich hervorragend als Kanalbausystem für den Ladenbau. Individuelle Ladenbaukonzepte können durch die Vielzahl an Farbvarianten optimal umgesetzt werden. Sowohl mit Verkleidung als auch ohne Verkleidung bietet die Bäckereiverkaufstheke viele Möglichkeiten.



Artikel-Nr.: 621610
GTIN: 4059395050868



Produktvorteile:

- Modulares System
- Verkaufsvitrine
- Umluftkühlung
- Frontplatte Melamin Walnuss beschichtet
- Glasaufbau mit lackiertem Edelstahlrahmen
- Gerader Glasaufbau vormontiert
- Frontscheibe kippbar um 20° für leichte Reinigung
- 3 Zwischenglasablagen
- Glas-Drehtür
- LED-Innenbeleuchtung, separat schaltbar
- Elektronische Steuerung
- Digitale Temperaturanzeige
- Eingebautes Sicherheitssystem
- Akustische Alarmanzeige bei Verschmutzung des Kondensators
- Akustische Alarmanzeige bei Verschmutzung oder des Kondensatorgebläses
- Automatische Abtauung und Tauwasser verdunstung
- Höhenverstellbare Ausgleichsfüße
- Keine Lagertheke
- Individuelle Farb- und Darstellungsmöglichkeiten
- Ideal für den Laden- und Gastronomieeinrichter

Technische Daten:

Geräteart	Kühlvitrine
Produktgruppe	C
Abmessungen außen:	

Breite	660 mm
Tiefe	850 mm
Höhe	1200 mm
Aufstellart	Standgerät
Öffnungssystem	Glastür
Temperaturbereich von	4 °C
Temperaturbereich bis	10 °C
Anzahl der Türen	1
Innenbeleuchtung	Ja
Außenmaterial	Stahlblech verzinkt pulverbeschichtet schwarz lackiert, Frontplatte Melamin Walnuss beschichtet und Glas
Anschlußart	Steckerfertig (230V)
Anschlusswert Elektro	0,895 kW
Spannung	230 Volt
Bruttogewicht	200 kg
Serienzubehör	3 Glasablagen
Kühlung	Umluft
Tauwasserverdunstung	Ja
Abtauung	Automatisch
Kältemittel	R 290 (Propan)/GWP 3

Energiedaten

Bruttoinhalt	215 l
Nutzfläche	0,9 m ²
Warenpräsentationsfläche (TDA)	0,67 m ²
Energieverbrauch im Jahr	2409 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
Herstellerkennung	Pastella Sweet 0.6W
EPREL Registrierungsnummer	1910312
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 Getränkeköhler



2409 kWh/annum



8102/8102

Weitere Ansichten



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