

Verkaufstheke Gastroline 2011

Verkaufstheke Gastroline 2011. Zu den besonderen Produkteigenschaften zählen: Modulares System, kombinierbar mit Bain-Marie und neutralem Kassenelement für Speisenausgabensysteme in Restaurants und Kleingastronomie, Individuelle Farb- und Darstellungsmöglichkeiten und somit ein ideales Produkt für den Laden- und Gastronomieeinrichter, Elektronische Steuerung, Digitale Temperaturanzeige, Eingebautes Sicherheitssystem mit akustischer Alarmanzeige bei starker Verschmutzung des Kondensators oder des Kondensatorgebläses, Laminierter Holzfront schwarz mit Spiegeleinsatz, Gerader Glasaufbau aus Sicherheitsglas, LED-Innenbeleuchtung, separat schaltbar, Granitarbeitsplatte grau gesprenkelt, Unterbaukühlung mit Türen B x H 380 x 580 mm, Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung, Bestückung mit 1/1 GN Schalen max. 100 mm Tiefe, Höhenverstellbare Ausgleichsfüße.

Technische Merkmale

Außenmasse B x T x H:	2000 x 800 x 1250 mm
Temperaturbereich von:	2 °C
Temperaturbereich bis:	8 °C
Anzahl der Türen:	3
Bestückung:	GN 1/1
Bestückungsmöglichkeit:	5x GN 1/1 und 1x GN 2/4
Behältertiefe:	100 mm
Anzahl Behälter:	5
Innenbeleuchtung:	Ja
Außenmaterial:	Stahlblech verzinkt pulverbeschichtet schwarz laminierte Frontblende schwarz mit Spiegel
Innenmaterial:	beschichtet weiß
Anschlußart:	Steckerfertig (230V)
Anschlusswert Elektro:	0,331 kW
Spannung:	230 Volt
Bruttogewicht:	205 kg
Kühlung:	Umluft
Tauwasserverdunstung:	Ja
Abtauung:	Automatisch
Kältemittel:	R 290 (Propan)/GWP 3
Warenpräsentationsfläche (TDA):	0,73 m²
Energieverbrauch im Jahr:	1752 kWh
Klimaklasse:	3 (+25 °C UT und 60 % RF)
Lichtquellenart:	LED

Artikel-Nr.: 730212

GTIN: 4059395005516

Typ: Gastroline 2011

Lieferant: KBS

Stand: 3.2026

Für Druckfehler keine Haftung.