

Verkaufsvitrine Gastroline Premium Sweet 100

Speiseausgabe Verkaufsvitrine Gastroline Premium Sweet mit schwarz lackierten Seitenteile aus Stahlblech und Holzfrontplatte Melamine schwarz beschichtet. Verkaufsvitrine 5-seitig Isolierverglast mit höhenverstellbaren Auflegewinkel für die 2 innenliegenden Glasböden. LED Innenbeleuchtung im Kopfteil für eine optimale Ausleuchtung der Vitrine. Gerader Glasaufbau vormontiert in formschönen und lackierten Edelstahlrahmen. Glasaufbau mit zwei Zwischenglasablagen, höhenverstellbar. Leichter Zugang zum Innenraum der Vitrine durch Glasschiebetüren. 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. Lieferung erfolgt ohne GN-Behälter und Tabletrutsche.

Modulares System kombinierbar mit Gastroline Premium Salatbar, Verkaufskühltheke, Bain Marie und Kassentisch.

Idealer Einsatz für Speisenausgabensysteme in Restaurants und Kleingastronomie, individuelle Farb- und Darstellungsmöglichkeiten daher idealer Einsatz für den Ladenbau und Gastronomieeinrichter.



Artikel-Nr.: 734101
GTIN: 4059395051124



Produktvorteile:

- Modulares System
- Verkaufsvitrine
- Umluftkühlung
- Frontplatte schwarz Melamine beschichtet
- Glasaufbau mit lackiertem Edelstahlrahmen
- Gerader Glasaufbau vormontiert
- 2 Zwischenglasablagen
- Schiebetüren
- 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 Tauwasserverdunstung
- Höhenverstellbare Ausgleichsfüße
- Keine Lagertheke
- Kombinierbar mit Bain-Marie und neutralem Kassenelement für Speisenausgabensysteme in Restaurants und Kleingastronomie
- Individuelle Farb- und Darstellungsmöglichkeiten
- Ideal für den Laden- und Gastronomieeinrichter

Technische Daten:

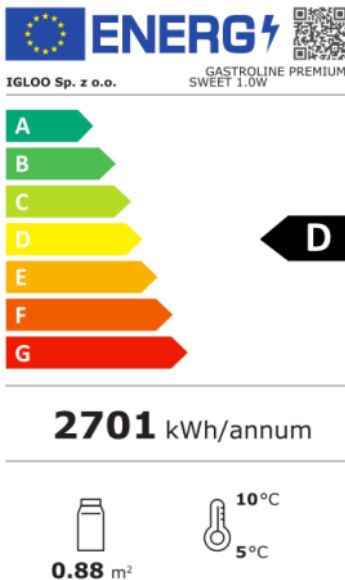
Geräteart	Speiseausgabe
Produktgruppe	C
Abmessungen außen:	
Breite	960 mm
Tiefe	750 mm

Höhe	1300 mm
Aufstellart	Standgerät
Öffnungssystem	Glasschiebetür
Temperaturbereich von	2 °C
Temperaturbereich bis	8 °C
Anzahl der Türen	2
Innenbeleuchtung	Ja
Aussenmaterial	Stahlblech verzinkt pulverbeschichtet schwarz lackiert, Seitenteile und Frontplatte Melamine schwarz beschichtet und Glas
Anschlußart	Steckerfertig (230V)
Anschlusswert Elektro	0,961 kW
Spannung	230 Volt
Bruttogewicht	220 kg
Serienzubehör	2 Glasablagen
Kühlung	Umluft
Tauwasserverdunstung	Ja
Abtauung	Automatisch
Kältemittel	R 290 (Propan)/GWP 3

Energiedaten

Bruttoinhalt	170 l
Nutzfläche	1,05 m ²
Warenpräsentationsfläche (TDA)	0,88 m ²
Energieverbrauch im Jahr	2701 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	Gastroline Premium Sweet 1,0
EPREL Registrierungsnummer	1916530
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



81002/6102

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