

## Wärmeschrank mit Aufkantung B 100cm x T 60cm

Wärmeschrank mit Arbeitsplatte und hinterer Aufkantung 100 mm. Die schallgedämmten Schiebetüren sind komplett aus Chromnickelstahl CNS 18/10 (AISI 304) gefertigt. Ideal zum Vorwärmen von Geschirrgut. Wärmeschrank mit Umluftheizung für eine Temperatur bis +90°C . Arbeitsplatte mit Plattenüberstand an den Seiten 6 mm, Vorder- und Rückseite 8 mm und 40 mm Abkantung. Die Arbeitsfläche der Arbeitsplatte ist wasserabstoßend für optimale Hygiene. Weiterhin verfügt die Arbeitsplatte über eine schallgedämmte Unterplattenverstärkung. 3-seitig geschlossener Schrankkorpus in selbsttragender Konstruktion mit höhenverstellbaren Rundfüßen in Edelstahl/Kunststoff Ausführung für eine Arbeitshöhe 850 bis 930 mm. Schallgedämmte Schiebetüren mit senkrechter Griffleiste. Die schallgedämmten Schiebetüren verlaufen auf dem Grundboden . Bodenfreiheit 150 mm zum Grundboden bei einer Arbeitshöhe von 850 mm. Lieferumfang inklusive 1 Zwischenboden höhenverstellbar. Optionales Zubehör Rollenkit für leichte Mobilität des Arbeitsschranks in der Gastronomie und Küche.



Artikel-Nr.: 90711101  
GTIN: 4059395016710



### Produktvorteile:

- Wärmeschrank mit schallgedämmten Schiebetüren
- Ideal zum Vorwärmen von Geschirr
- Chromnickelstahl CNS 18/10 (AISI304)
- Temperaturbereich bis +90 °C
- Arbeitsplatte mit Aufkantung 100 mm Höhe
- Arbeitsplatte mit wasserabstoßender Oberfläche
- Arbeitsplatte mit Unterplattenverstärkung
- Arbeitsplattenüberstand an den Seiten 6mm
- Arbeitsplattenüberstand Vorder- und Rückseite 8mm
- Arbeitsplatte mit 40 mm Abkantung
- Schrankkorpus in selbsttragender Konstruktion
- Schallgedämmte Schiebetüren verlaufen vor dem Grundboden
- Korpus wird vollständig verschlossen
- Schiebetüren mit senkrechter Griffleiste
- Höhenverstellbare Stollenfüße 850-930 mm
- Bodenfreiheit 150 mm zum Grundboden bei Arbeitshöhe 850 mm
- 1 Zwischenboden höhenverstellbar
- Lieferung erfolgt vormontiert
- Optionales Zubehör Rollenkit

### Technische Daten:

<b>Geräteart</b>	Wärmeschränke
<b>Produktgruppe</b>	A
<b>Abmessungen außen:</b>	
<b>Breite</b>	1000 mm
<b>Tiefe</b>	600 mm
<b>Höhe</b>	850 mm
<b>Aufstellart</b>	Standgerät
<b>Öffnungssystem</b>	Volltür
<b>Temperaturbereich bis</b>	90 °C
<b>Anzahl der Türen</b>	2
<b>Arbeitsplatte</b>	mit Aufkantung
<b>Aussenmaterial</b>	Chromnickelstahl CNS 18/10 AISI 304
<b>Anschlußart</b>	Anschlussfertig (230V)
<b>Anschlusswert Elektro</b>	2,5 kW
<b>Spannung</b>	230 Volt
<b>Bruttogewicht</b>	80 kg

SWS

Ja

## Weitere Ansichten



## Sonderzubehör gegen Mehrpreis:

---

### Rollen-Kit für Arbeitsschränke

GTIN: 4059395104998

Artikel-Nr.: 90191002

---

### Kupfercutter - Der kleine Helfer zur Folientfernung

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)