

## Wärmeschrank ohne Aufkantung B 140cm x T 60cm

Wärmeschrank mit Arbeitsplatte und Schiebetüren 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 gelochten Zwischenboden höhenverstellbar. Optionales Zubehör Rollenkit für leichte Mobilität des Arbeitsschranks in der Gastronomie und Küche.



Artikel-Nr.: 90712103  
GTIN: 4059395016666



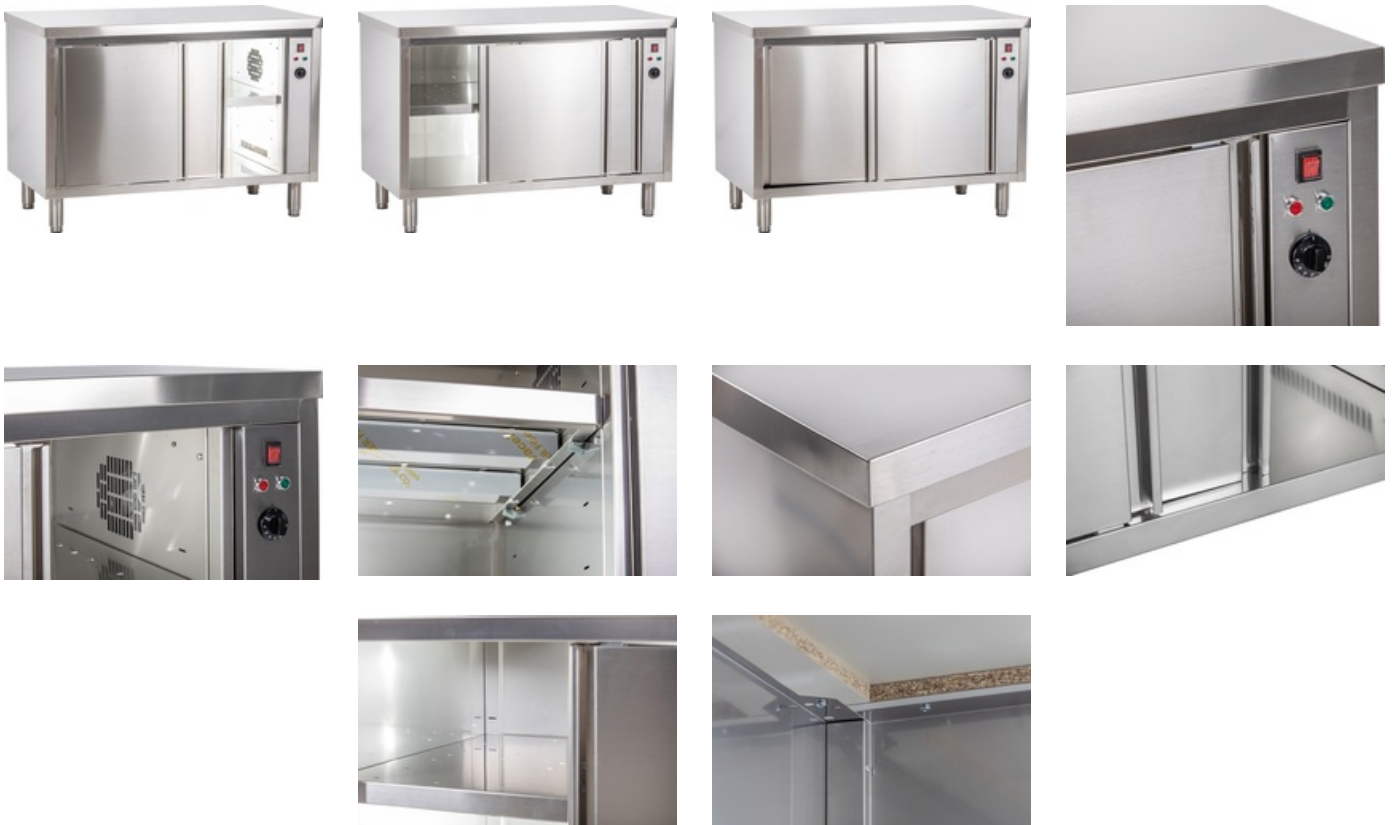
### Produktvorteile:

- Wärmeschrank mit schallgedämmten Schiebetüren
- Ideal zum Vorwärmen von Geschirr
- Chromnickelstahl CNS 18/10 (AISI304)
- Temperaturbereich bis +90 °C
- Mit Arbeitsplatte
- 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>	1400 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>	ohne Aufkantung
<b>Aussenmaterial</b>	Edelstahl AISI 304
<b>Anschlusswert Elektro</b>	2,5 kW
<b>Spannung</b>	230 Volt
<b>Bruttogewicht</b>	83 kg
<b>SWS</b>	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)