

## Wärmeschränk ohne Aufkantung B 140cm x T 70cm

Wärmeschränk mit Arbeitsplatte und Schiebetüren komplett aus Chromnickelstahl CNS 18/10 (AISI 304) gefertigt. Ideal zum Vorwärmen von Geschirrgut. Wärmeschränk 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.: 90722103  
GTIN: 4059395016802



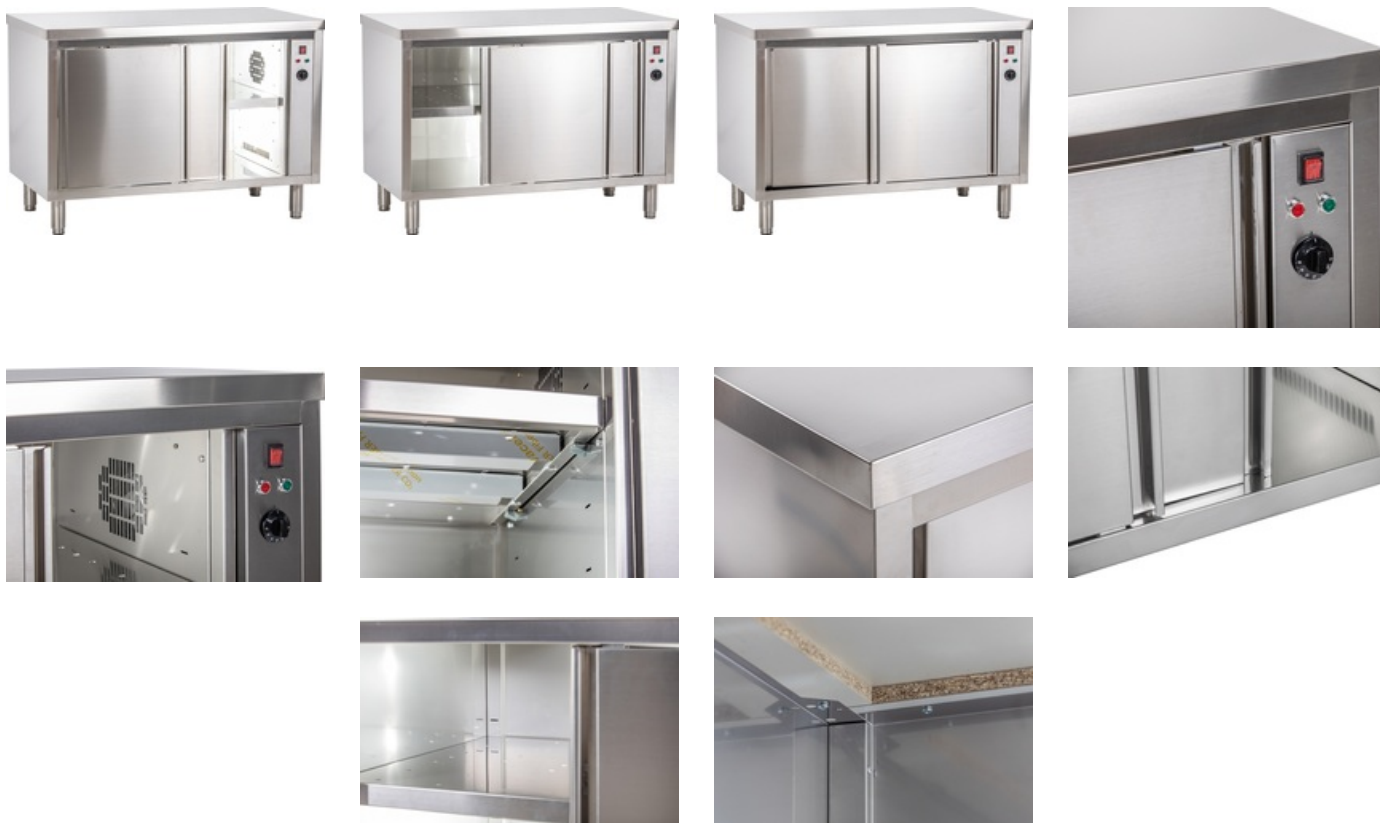
### Produktvorteile:

- Wärmeschränk 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>	700 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>	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>	98 kg
<b>SWS</b>	Ja

## Weitere Ansichten



## Sonderzubehör gegen Mehrpreis:

### Rollen-Kit für Arbeitsschränke

GTIN: 4059395104998

Artikel-Nr.: 90191002

Direkt zum Produkt



Direkt zu den technischen  
Dokumenten



Für Druckfehler keine Haftung.

KBS Gastrotechnik GmbH | Schoßbergstraße 26 | 65201 Wiesbaden | Tel.: +49 611 44787-150 | [www.kbs-gastrotechnik.de](http://www.kbs-gastrotechnik.de)