

Panoramavitrine Quad Basic

Erleben Sie, wie Design und Funktionalität auf höchstem Niveau verschmelzen:

Die KBS Panoramavitrine Quad Basic ist der ideale Partner, wenn es um stilvolle und zugleich effiziente Warenpräsentation geht. Ob im Café, an der Hotelbar, im Feinkostgeschäft oder im Einzelhandel – mit dieser formschönen Kühlvitrine setzen Sie Ihre Produkte perfekt in Szene.

Das klare, moderne Panorama-Design aus Isolierglas garantiert maximale Sichtbarkeit und lädt Ihre Kunden zum Zugreifen ein. Die Quad Basic ist nicht einfach nur ein Kühlgerät – sie ist ein verkaufsförderndes Präsentationssystem, das Qualität sichtbar macht.

Drei große Glasflächen und eine vollverglaste Tür sorgen für eine brillante Rundumsicht auf Ihre Waren. Das dezente Rahmendesign lässt den Fokus auf Ihren Produkten – ob Getränke, Snacks, Desserts oder frische Spezialitäten. Die **Panoramavitrine Quad Basic** macht aus jeder Theke einen Blickfang.

Die integrierte vertikale LED-Beleuchtung sorgt für gleichmäßige Ausleuchtung vom Boden bis zur obersten Ebene. Ihre Produkte erscheinen frisch, appetitlich und hochwertig – das fördert Spontankäufe und steigert nachweislich den Absatz.

Das leistungsstarke Umluftkühlsystem mit intelligenter Luftführung hält die Temperatur gleichmäßig im Bereich von +2 °C bis +12 °C. Ideal für gekühlte Getränke, Snacks oder Milchprodukte. Die digitale Steuerung mit Temperaturanzeige ermöglicht präzise Kontrolle und einfache Bedienung. Und dank automatischer Abtauung bleibt die Pflege minimal – Sie konzentrieren sich auf den Verkauf, die Vitrine erledigt den Rest.

Vier robuste Lenkrollen, davon zwei mit Feststellbremse, ermöglichen müheloses Bewegen – perfekt für wechselnde Präsentationsflächen, Events oder saisonale Aktionen. Ob an der Wand, freistehend oder mitten im Verkaufsraum – die Panoramavitrine Quad Basic fügt sich nahtlos in jedes Raumkonzept ein.

Die Vitrine arbeitet mit dem umweltfreundlichen Kältemittel R290 (GWP 3) und zeichnet sich durch energieeffiziente Kühlleistung aus. Das reduziert Betriebskosten und leistet einen aktiven Beitrag zum Klimaschutz – ein Pluspunkt für jeden verantwortungsbewussten Betrieb.



Artikel-Nr.: 9160456
GTIN: 4059395058376



Produktvorteile:

- Panoramavitrine
- Glaskorpus isolierverglast
- Glastür mit Griffleiste
- Elektronische Steuerung
- Digitale Temperaturanzeige
- Vertikale LED Innenbeleuchtung
- Optimiertes Luftleitblech im Innenraum
- Boden aus hochglänzendem Chromstahl
- 5 Roste aus Chromstahl
- Roste höhenverstellbar über Rasterleiste
- 4 Rollen davon 2 mit Feststellbremse

Technische Daten:

Geräteart	Kühlvitrine
Produktgruppe	B
Abmessungen außen:	
Breite	586 mm
Tiefe	585 mm
Höhe	1899 mm
Aufstellart	Standgerät
Öffnungssystem	Glastür
Temperaturbereich von	2 °C
Temperaturbereich bis	12 °C
Anzahl der Türen	1
Türanschlag	Rechts
Bestückung	Roste
Innenbeleuchtung	Ja
Aussenmaterial	Stahlblech schwarz lackiert, 3-seitig verglast und Glastür isolierverglast
Innenmaterial	Glas, Edelstahl und Kunststoff
Anschlußart	Steckerfertig (230V)
Anschlusswert Elektro	0,495 kW
Spannung	230 Volt
Bruttogewicht	172 kg
Serienzubehör	5 Roste
Kühlung	Umluft
Tauwasserverdunstung	Ja
Abtauung	Automatisch
Kältemittel	R 290 (Propan)/GWP 3

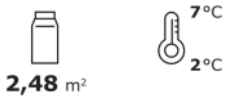
Energiedaten

Nutzzinhalt	400 l
Warenpräsentationsfläche (TDA)	2,48 m ²
Energieverbrauch im Jahr	2116 kWh
Energieeffizienzklasse	B
Energieeffizienzklasse Spektrum	A bis G
Energieeffizienzindex EEI	16,6
Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)
Temperaturklasse	M2
Lichtquellenart	LED
Licht-Energieeffizienzklasse	G
Herstellerkennung	Quad Basic
EPREL Registrierungsnummer	2294077
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



2116 kWh/annum



81002/61102

Weitere Ansichten



Sonderzubehör gegen Mehrpreis:

Kupercutter - 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