

Mehrzweckvitrine Delicious 750

Mehrzweckvitrine mit geradem Glasaufbau aus Sicherheitsglas. Außen und Innenmaterial und Verdampferabdeckung aus CNS. Inklusive 1 Glaszwischenetage als zusätzliche Ablage mit einer Tiefe von 139mm. Rückschiebescheiben und Innenbeleuchtung. (Fahrgestell als Zubehör erhältlich)

Artikel-Nr.: 23113076
GTIN: 4059395011654



Kühlvitrine mit geradem Glasaufbau der Serie Delicious. Die Mehrzweck-Kühlvitrine verfügt über eine elektronische Steuerung und eine digitale Temperaturanzeige. Die Beleuchtung der Kühlvitrine ist separat schaltbar. Das Aggregat der Kühlvitrine befindet sich unter dem Gerät. Das Schneidbrett der Kühlvitrine hat eine Tiefe von 228 mm. Die Verdampferabdeckung der Kühlvitrine besteht aus CNS, eine LED-Temperaturanzeige befindet sich in der Ausstellungsfläche der Kühlvitrine. Der Glasaufbau der Kühlvitrine besteht aus Sicherheitsglas. Die Seitenteile (Granitgrau) RAL 7026. Das Fahrgestell der Kühlvitrine ist nicht im Lieferumfang enthalten, kann aber separat bestellt werden. Die angegebene Temperatur ist nur für die Auslagefläche maßgebend



Technische Daten:

Abmessungen außen:

Breite	756 mm
Tiefe	787 mm
Höhe	810 mm

Aufstellart	Aufsatz, Standgerät
Öffnungssystem	Rückschiebescheiben aus Acrylglas
Temperaturbereich von	+2 °C
Temperaturbereich bis	+4 °C
Innenbeleuchtung	Ja
Außenmaterial	CNS und Kunststoff
Innenmaterial	CNS
Anschlusswert Elektro	190 kW
Spannung	230 Volt
Bruttogewicht	84 kg
Nettogewicht	59 kg
Serienzubehör	Zwischenglasetape 139 mm tief, Rückschiebescheiben
Typ	Delicious 750
SWS	Ja
Geräteart	Kühlvitrine
Anschlußart	Steckerfertig(230V)
Einsatzbereich bis und	25 °C Umgebungstemperatur
Ausstellungsfläche	60 % Raumfeuchte
Kühlung	0,37 m²
Tauwasserverdunstung	Stille
Abtauung	Ja
Aggregat	Automatisch
Wandstärke Isolierung	Luftgekühlt
Kältemittel	50 mm
Kältemittelmenge	R 290 (Propan)/GWP 3
Klimaklasse	70 g
	3

Produktvorteile:

- Höhe inklusive Fahrgestell 1130mm
- Gerader Glasaufbau aus Sicherheitsglas
- 1 Glaszwischenetage mit einer Tiefe von 139 mm
- Verdampferabdeckung aus CNS
- Digitale Temperaturanzeige
- Elektronische Temperaturregelung
- Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung

- Rückschiebescheiben
- Innenbeleuchtung
- Außen und Innen aus CNS
- Seitenteile aus Kunststoff RAL 7016 Granitgrau lackiert
- Schneidbrett mit einer Tiefe von 380 mm
- Aggregat unter dem Schneidbrett eingebaut
- Fahrgestell als Mehrpreisoption lieferbar

Weitere Ansichten



Sonderzubehör gegen Mehrpreis:

no results

Für Druckfehler keine Haftung.

KBS Gastrotechnik GmbH | Schoßbergstraße 26 | 65201 Wiesbaden | Tel.: +49 611 44787-150 | www.kbs-gastrotechnik.de