

## Pralinenverkaufstheke Marcon 4 P

Pralinenverkaufstheke für 4 Backbleche 600x400mm, Umluftkühlung und LED Innenbeleuchtung.



Artikel-Nr.: 23120015

Steckerfertige, Pralinenverkaufstheke mit energieeffizienter LED Beleuchtung, mit Ein-Ausschalter sowie Schalter für die Beleuchtung. Die elektronische Steuerung mit digitaler Temperaturanzeige regelt die Luftfeuchte bis ca. 40% und ist im Maschinenfach integriert. Außen besteht die Verkaufstheke aus beschichtetem Holz in einem ansprechenden Farbenmix von Silver Blue und Schwarz (RAL 9005). Die Kühlwanne ist aus hochwertigen Chromnickelstahl CNS (18/10 nach DIN 1.4301) gefertigt und zur Einbringung von 4 Backblechen 600x400mm geeignet. Durch die Kühlung mit Umluft wird die Ware in der Kühlwanne optimal und gleichmäßig gekühlt. Der niedrige Glasaufsatz gibt uneingeschränkte Sicht auf das zu kühlenden und zu präsentierende Produkt. Für eine leichte Warenentnahme ist der Glasaufsatz mit gebogenen Kunststoff-Schiebescheiben die auf Rollen gelagert sind ausgestattet. Bei Anlieferung ist der Glasaufbau bereits vormontiert. Frontseitig ist kein störender Ausschnitt für den Lufteinlass vorhanden. Die Frischluft für das Aggregat wird unter dem Frontpanel angesaugt. Zur leichten Reinigung des Verflüssigers kann das Frontpanel abgenommen werden. Bedienerseitig ist neben dem Aggregat noch ein kleiner offener Stauraum mit Ablagebrett für z.B. Tüten oder Kartons vorgesehen. Um Bodenunebenheiten vor Ort auszugleichen ist die Patisseriekühltheke mit höhenverstellbaren Ausgleichsfüßen ausgestattet.

### Technische Daten:

#### Abmessungen außen:

<b>Breite</b>	1786 mm
<b>Tiefe</b>	763 mm
<b>Höhe</b>	1195 mm

<b>Aufstellart</b>	Standgerät
<b>Temperaturbereich von</b>	+14 °C
<b>Temperaturbereich bis</b>	+16 °C
<b>Bestückung</b>	EN 600x400
<b>Anzahl Behälter/Bleche</b>	4
<b>Innenbeleuchtung</b>	Ja LED
<b>Aussenmaterial</b>	Beschichtetes Holz in Silver Blue und Schwarz RAL 9005
<b>Innenmaterial</b>	Wanne CNS
<b>Anschlußwert Elektro</b>	1 kW
<b>Spannung</b>	230 Volt
<b>Bruttogewicht</b>	217 kg
<b>Typ</b>	Gilda 4 Schocko
<b>Geräteart</b>	Kühlvitrine
<b>Geräteanschlußart</b>	Steckerfertig
<b>Einsatzbereich bis</b>	30 °C Umgebungstemperatur
<b>und</b>	55 % Raumfeuchte
<b>Kühlung</b>	Umluft
<b>Abtauung</b>	Automatisch
<b>Aggregat</b>	Luftgekühlt
<b>Kältemittel / GWP</b>	R 404a (HFKW Gemisch)/3922

### Produktvorteile:

- Umluftkühlung
- Energieeffiziente LED-Innenbeleuchtung, separat schaltbar
- Elektronische Steuerung
- Digitale Temperaturanzeige
- Regelung bis ca. 40% Luftfeuchte innerhalb des Gerätes
- Automatische Abtauung
- Wanne aus CNS für Blech 600 x 400 mm geeignet
- Glasaufbau aus Temperglas
- Glasaufbau vormontiert
- Schiebescheiben aus Kunststoff und auf Rollen gelagert
- Höhen Ausgleichsfüße

## Weitere Ansichten



Für Druckfehler keine Haftung.

**KBS Gastrotechnik GmbH | Johannes-Kepler-Str. 14 | 55129 Mainz | Tel.: +49 6131 958901 | [www.kbs-gastrotechnik.de](http://www.kbs-gastrotechnik.de)**