

Belegstation Sushi Sushi 6 GN 1/3

Edelstahl Belegstation mit berohrter Wanne



Artikel-Nr.: 23136006
GTIN: 4059395012163

Belegstation Sushi mit berohrter Wanne und eingebautem Deckenverdampfer mit automatischer Abtauung und Tauwasserverdunstung. Die klappbare und gebogene Frontscheibe ermöglicht eine bessere Reinigung des Gerätes. Über die vorhandenen und eingebauten Rückschiebescheiben wird der Kälteverlust minimiert und die Energiekosten gesenkt. Optimale Warenpräsentation erhält das Gerät durch eine eingebaute Beleuchtung. Die elektronische Steuerung mit digitaler Temperaturanzeige für besten Bedienkomfort. Lieferung erfolgt ohne GN-Schalen.

Technische Daten:

Abmessungen außen:

Breite	1437 mm
Tiefe	380 mm
Höhe	255 mm

Aufstellart	Aufsatz
Temperaturbereich von	+1 °C
Temperaturbereich bis	+5 °C
Bestückung	GN 1/3
Behältertiefe	40 mm
Anzahl Behälter/Bleche	6
Innenbeleuchtung	Ja
Aussenmaterial	Aluminium / Glas
Innenmaterial	CNS
Anschlusswert Elektro	0,200 kW
Spannung	230 Volt
Bruttogewicht	55 kg
Nettogewicht	37 kg
Serienzubehör	Rückschiebescheiben
Typ	Sushi 6 GN
Geräteart	Belegstation
Anschlußart	Steckerfertig(230V)
Einsatzbereich bis und	30 °C Umgebungstemperatur
Kühlung	55 % Raumfeuchte
Abtauung	Stille
Aggregat	Automatisch
Wandstärke Isolierung	Luftgekühlt
Kältemittel	10 mm
Kältemittelmenge	R 290 (Propan)/GWP 3
Klimaklasse	80 g
	4

Produktvorteile:

- Außenmaterial Aluminium und Glasaufsatz
- Innenmaterial CNS 18/10
- Elektronische Steuerung
- Digitale Temperaturanzeige
- Berohrte Wanne
- Deckenverdampfer
- Klappbare und gebogene Frontscheibe
- Rückschiebescheiben
- Innenbeleuchtung
- Stille Kühlung
- Für 1/3 GN Schalen 40mm Tiefe, nicht im Lieferumfang

Sonderzubehör gegen Mehrpreis:

GN 1/3 Behälter 40mm tief

GN Schale aus Edelstahl 40mm tief

GTIN: 4059395110494

Artikel-Nr.: 7013040

Für Druckfehler keine Haftung.

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