

Servierkühlvitrine Pegaso

Servierkühlvitrine



Artikel-Nr.: 23202036
GTIN: 4059395003703

Servierkühlvitrine für 4x GN 1/1 Behälter mit maximal 150mm Höhe, neue Ausführung mit Kältemittel R290

Technische Daten:

Abmessungen außen:

Breite	1423 mm
Tiefe	750 mm
Höhe	1268 mm

Aufstellart

Standgerät

Temperaturbereich von

+4 °C

Temperaturbereich bis

+10 °C

Bestückung

GN 1/1

Behältertiefe

150 mm

Anzahl Behälter/Bleche

4

Bestückungsmöglichkeit

4 x GN 1/1 oder 2 x GN 2/1 oder 4 x GN 1/2 oder 4 x 2/3 und 4 x 1/3 oder 12 x 1/3

Aussenmaterial

Holz laminiert Nussbaum hell

Innenmaterial

CNS

Anschlusswert Elektro

0,21 kW

Spannung

230 Volt

Bruttogewicht

125 kg

Nettogewicht

95 kg

Typ

Pegaso

Geräteart

Buffets / Servierwagen

Anschlußart

Steckerfertig(230V)

Einsatzbereich bis

25 °C Umgebungstemperatur

und

60 % Raumfeuchte

Kühlung

Stille

Tauwasserverdunstung

Ja

Abtauung

Automatisch

Aggregat

Luftgekühlt

Kältemittel

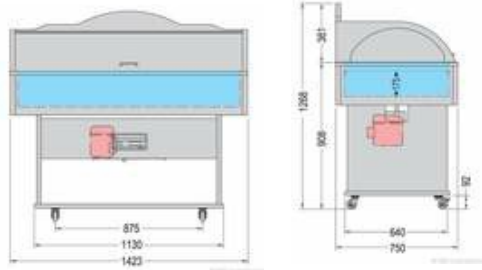
R 290 (Propan)/GWP 3 Gemisch R 1150

Kältemittelmenge

120 g

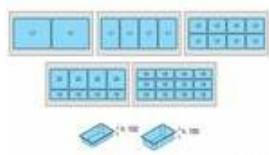
Produktvorteile:

- Möbelstruktur aus laminiertem Holzdekor, Nussbaum hell
- Ideale Platzierung an Wandflächen
- Plexiglas-Hustenschutz aufklappbar
- Obere Ablagefläche hell funiert
- Elektronische Steuerung
- Digitale Temperaturanzeige
- Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- Innenverkleidung aus Chromnickelstahl DIN 1.4301 / AISI 304
- Für 4 x GN 1/1-Behälter bis max. 150 mm Höhe
- Fahrbar auf Lenkrollen, 2 feststellbar



23202010 Frontseite

23202010
Seitenansicht



Für Druckfehler keine Haftung.

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