

Tiefkühlwanne Gelatissimo 4

Tiefkühlleinbauwanne für Speiseeis



Artikel-Nr.: 23520045
GTIN: 4059395013672

Einbau-Tiefkühlwanne mit Umluftkühlung mit separaten Einschalter und Ausschalter, elektronischer Steuerung und digitaler Temperaturanzeige. Für eine gleichmäßige Luftzirkulation sorgen in der Umluft Einbau-Tiefkühlwanne Ventilatoren. Mit einem Temperaturbereich von -12°C bis -14°C ist die Einbau-Tiefkühlwanne optimal für die Portionierung im Ausgabe / Selbstbedienungsbereich von Speiseeis geeignet. Das anfallende Tauwasser wird automatisch verdunstet. Durch die beidseitig zu öffnende und aus durchsichtigen Kunststoff bestehende Haube ist das Speiseeis stets gut erreichbar und ersichtlich. Um den Beschlag der Haube zu minimieren befindet sich umlaufend kleine Antibeschlagsscheiben. In die Tiefkühlwanne können 2,5 / 5 und 7 lt Eisbehälter mit einer maximalen Tiefe von 150 mm eingebracht werden. Die Tiefkühlwanne ist nicht für die Befüllung von Flüssigkeiten oder Eiswürfel/Flockeneis usw. geeignet.

Technische Daten:

Abmessungen außen:

Breite	945 mm
Tiefe	580 mm
Höhe	820 mm

Aufstellart	Einbau
Temperaturbereich von	-12°C
Temperaturbereich bis	-14°C
Bestückung	Eisschale
Behältertiefe	150 mm
Einbaufähig	Ja
Außenmaterial	CHR
Innenmaterial	CNS
Anschlusswert Elektro	0,430 kW
Spannung	230 Volt
Bruttogewicht	95 kg
Typ	Gelatissimo 4
Geräteart	Einbauwanne
Anschlußart	Steckerfertig(230V)
Plattform	Wanne
Betriebsart	Kälte
Kühlart	Tiefkühlung
Einsatzbereich bis und	25°C Umgebungstemperatur
Kühlung	60 % Raumfeuchte
Tauwasserverdunstung	Umluft
Abtauung	Ja
Aggregat	Automatisch
Kältemittel	Luftgekühlt R 452a (Opteon™ XP-44)/GWP 2141

Produktvorteile:

- Ein-/Ausschalter
- Digitale Temperaturanzeige
- Elektronische Steuerung
- Durchsichtige Haube aus Kunststoff
- Beidseitiger Zugriff auf die Ware
- Umlaufend Antibeschlagsscheiben
- Bestückung für 2,5, 5 und 7 lt Eis-Behältern max. 150mm Tiefe geeignet
- Bauseits ist auf eine ausreichende Belüftung des Aggregates zu achten

Weitere Ansichten



Für Druckfehler keine Haftung.

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