

## Einbaukühlwanne Umluftkühlung Sinfonia GN 3/1

Steckerfertige Einbauwanne Umluftkühlung mit elektronischer Steuerung, digitaler Temperaturanzeige und zwei Verdampfern. Die Abdeckhaube ist aus Plexiglas gefertigt und elektrisch höhenverstellbar. Die obere Abdeckung ist aus Edelstahl (Chromnickelstahl) hergestellt. Bitte beachten Sie die obere Abdeckung ist nicht als Ablage für Teller oder weiteres geeignet. Die Wanne ist umlaufend mit einem CNS-Einhängerahmen versehen. Die Steuerung ist bis zu einer Länge von maximal 20 cm herausziehbar um diese bspw. in einer Möbelfront einzubauen. Die Kühlwanne ist mit GN Schalen bis zu einer Höhe von 150 mm bestückbar. GN Schalen sind nicht im Lieferumfang enthalten

Bitte beachten Sie beim Einbau, dass eine optimale Belüftung des Aggregates gewährleistet wird.



Artikel-Nr.: 23530020  
GTIN: 4059395051667

### Produktvorteile:

- Einbauwanne
- Umluftkühlung
- Steckerfertige Ausführung
- Separater An- / Ausschalter
- Plexiglas-Hustenschutz, stufenlos absenkbar und separat schaltbar
- Hustenschutzablage aus CNS gefertigt
- Ablage nicht für Teller oder weiteres geeignet
- Innenbeleuchtung, separat schaltbar
- Elektronische Steuerung
- Digitale Temperaturanzeige
- Automatische Abtauung
- Außenmaterial Chromstahl
- Einbauwanne innen aus Chromnickelstahl 1.4301 / AISI 304
- Umlaufender Einhängerahmen
- Kälteaggregat im untergebauten Maschinenfach
- Zwei Verdampfer
- Warenpräsentation nur unter Verwendung von GN Behältern möglich
- Bestückung für GN Behälter max. 150 mm Tiefe

### Technische Daten:

|                              |                      |
|------------------------------|----------------------|
| <b>Geräteart</b>             | Einbauwanne          |
| <b>Produktgruppe</b>         | C                    |
| <b>Abmessungen außen:</b>    |                      |
| <b>Breite</b>                | 1122 mm              |
| <b>Tiefe</b>                 | 750 mm               |
| <b>Höhe</b>                  | 1174 mm              |
| <b>Aufstellart</b>           | Einbau               |
| <b>Temperaturbereich von</b> | 4 °C                 |
| <b>Temperaturbereich bis</b> | 10 °C                |
| <b>Bestückung</b>            | GN 3/1               |
| <b>Behältertiefe</b>         | 150 mm               |
| <b>Anzahl Behälter</b>       | 3                    |
| <b>Aussenmaterial</b>        | CHR Chromnickelstahl |
| <b>Innenmaterial</b>         | CNS                  |
| <b>Anschlußart</b>           | Steckerfertig (230V) |
| <b>Anschlusswert Elektro</b> | 0,39 kW              |

|                                       |                      |
|---------------------------------------|----------------------|
| Spannung                              | 230 Volt             |
| Bruttogewicht                         | 122 kg               |
| Einsetzbar Umgebungstemperatur<br>bis | 30 °C                |
| Raumfeuchte bis                       | 55 %                 |
| Kühlung                               | Umluft               |
| Abtauung                              | Automatisch          |
| Kältemittel                           | R 290 (Propan)/GWP 3 |

## Energiedaten

Klimaklasse 4 (+30 °C UT und 55 % RF)

## Weitere Ansichten



Direkt zum Produkt



Direkt zu den technischen  
Dokumenten



Für Druckfehler keine Haftung.

KBS Gastrotechnik GmbH | Schoßbergstraße 26 | 65201 Wiesbaden | Tel.: +49 611 44787-150 | [www.kbs-gastrotechnik.de](http://www.kbs-gastrotechnik.de)