

BELEGSTATION**BLGE 4-65-4T, MFR**

steckerfertig, Maschinenfach rechts, 4-türige Ausführung mit Ausschnitt für 4 x GN

1/1

Korpushöhe: 650 mm, Tiefe 760 / 800 mm

Artikel-Nr.: 48531001281

**Beschreibung**

- für GN 1/1-150
- zur Kühlung, Lagerung und Zubereitung von Zutaten und Speisen
- einbaufähig
- schräggestellter Ausschnitt, Kälte- und Tauwasserleitung, geschützt in der Rückwand geführt
- energiesparende 24 Volt-Lüfter, geschützt im abnehmbaren CNS-Lüftergehäuse, Lüftergeschwindigkeit regelbar
- CNS-Klappdeckel, nach oben aufklappbar, isoliert, fixierbar bei 84°, optional auch mit Plexiglaseinsatz
- Arbeitsplatte, fest verschweißt mit integrierter, schräggestellter Belegstation und 20 mm hoher seitlicher Aufkantung zur Fixierung optionaler Polyhygien-Schneidbretter, CNS, Oberfläche seidenmatt gebürstet, Stärke in mm: 50
- 4 x Volltür, CNS, frontbündige Tür- und Ladenblätter, selbstschließend, Scharnier für Türoffenstellung (60°, 90°, 120°, 180°), Rahmenheizung, CNS-Griffleiste, Türanschlag links | links | rechts | rechts, Magnetdichtung (werkzeugfrei wechselbar)
- Nutzhöhe der Türen in mm: 440
- Variationskorpus zur individuellen Kombination von GN 1/1, GN 2/1 und Einbauelementen in verschiedenen Größen ($\frac{1}{2}$, $\frac{1}{3}$, $\frac{2}{3}$), nachträglich und ohne großen Aufwand zu wechseln, gesteckte Ladenquerstangen und Ladenführungen (bei Schubladen) sind werkzeuglos zu demontieren
- Innenraum mit abgerundeten Ecken, Bodenwanne, abgesetzt, dicht verschweißt, in Hygieneausführung
- IDEAL AKE Steuerung, Touch-Display (2,4 Zoll)
- LCD-Touchscreen, Verdampferlüfter-Regelung, ECO-Modus, Zeitumstellung für Nachtmodus, multilingual
- automatische Abtauung (Heißgas), automatische Tauwasserverdunstung (Aggregatabwärme)



- Maschinenfach rechts, B in mm: 250, Aggregat, herausziehbar, Kondensatwanne zur Reinigung herausnehmbar, spülmaschinentauglich, Verkabelung / Komponenten leicht erreichbar
- Verdampfer, beschichtet, mit Umluft, an der Rückwand, Tropfasse unter Verdampfer montiert

Hinweis:

Optional stehen weitere Verdampferausführungen für CO₂ und Sole zur Verfügung. Pulverbeschichtung in allen RAL-Farbtönen und verschiedene Dekorvarianten wie hochglänzend, mattiert, Feinstruktur, aufgedoppelt oder mit Dekorrahmen erhalten Sie auf Anfrage. Materialgüte 1.4404 V4A (für z.B. Schwimmbäder, Fisch) auf Anfrage möglich.

Serienzubehör

- 1 x GN-Tragrost 1/1, CNS, gelocht, je Türabteil
- 2 x Auflageschienen (2 Stk.), für GN 1/1-Einsätze, höhenverstellbar, je Abteil

Informationen

Artikelnummer: 48531001281

GTIN: 4063377195911

Aufstellungsart: Standgerät

Anschlussart: steckerfertig

Kühlungsart (Produkt): Umluftkühlung

Kältemittel: R-290

Kälteleistung: 440 W | -10 °C (VT)

Aufnahme (wahlweise): 4 x GN 1-1-150, längs

Steuerung: IDEAL AKE Steuerung, Touch-Display (2,4 Zoll)

Temperaturbereich: 2 bis 8 °C bei 30 °C UT und 55 % RF

Temperaturklassifizierung: M2 - zur Kühlung von z.B. Molkereiprodukten oder Wurstwaren

Klimaklasse: 4 (+30 °C UT und 55 % RF)

Isolierung: Korpus: XPS-Premiumisolierung, Fronten: PUR-Hartschaum in mm: bis zu 50

Verkleidung außen: CNS 1.4301, Sichtseiten gebürstet

Verkleidung innen: CNS 1.4301, abgesetzte, dichtverschweißte Bodenwanne mitgerundeten Kanten, auslaufsicher

Bruttogewicht: 334 kg

Nettogewicht: 301 kg

Anschlusswert Elektro: 0,32 kW | 230 V | 1 | 50 Hz

Energieverbrauch: 4,15 kWh/24h

Energieverbrauch: 1514 kWh/annum

Produktionsschritt: Lagern

Abmessungen (mm)

Breite außen: 2190

Tiefe außen: 800

Höhe außen: 810

Breite innen: 325 | 325 | 325 | 325

Tiefe innen: 530

Höhe innen: 440

Höhe mit Arbeitsplatte: 700

Höhe mit Arbeitsplatte und Aufkantung: 720

Tiefe bei geöffn. Tür: 1070

Tiefe bei geöffn. Schublade: 1270

Produktinfos & Sicherheit (GPSR)

Verantwortliche Person für die EU:

NordCap GmbH & Co. KG

Thalendorststraße 15

DE-28307 Bremen (Germany)

Telefon: +49 421 48557-0

Email: produktsicherheit@nordcap.de

<https://www.nordcap.de/>

Herstellerinformationen:

IDEAL

Kältetechnik GmbH

In der Schörihub 28

AT-4810 Gmunden

Telefon: +43 7612 660 61

Email: office@ideal-ake.at