

Fischtheke Pesce 110

Pesce 110 mit stiller Kühlung einer Ausstellungsfläche aus Edelstahl AISI 316



Artikel-Nr.: 50110 GTIN: 4059395014907

Frischtheke mit Unterbaukühlung, elektronischer Steuerung und digitaler Temperaturanzeige. Das Gerät verfügt über einen separaten Ein-Ausschalter für die Warenbeleuchtung. Der Glasaufbau ist gebogen. Die aus hochwertigen CNS (AISI 316) gefertigte Arbeitsfläche hat eine Tiefe von 240 mm. Die Ausstellungsfläche ist als Wanne aus CNS (AISI 316) gefertigt, 590 mm tief und 65 mm hoch, geeignet für die Befüllung mit Scherben oder Flockeneis. Der Tauwasserablauf und Ablauf der Wanne muss bauseits an einen Abfluss angeschlossen werden. Durch die 4 höhenverstellbaren Schraubfüße können kleinere Bodenunebenheiten ausgeglichen werden.

Technische Daten:

Abmessungen außen:

Breite 1055 mm
Tiefe 940 mm
Höhe 1235 mm
Tiefe innen 590 mm
Aufstellart Standgerät
Temperaturbereich von -1 °C
Temperaturbereich bis +5 °C

Anzahl der Türen 1 im Unterbau lichtes Maß: B: 445 x H: 276 mm

Aussenmaterial Stahlblech grau RAL 7040 ähnlich, Seitenwände Kunststoff grau

Innenmaterial Kunststoff, CNS (AISI 316)

Anschlusswert Elektro 0,843 kW
Spannung 230 Volt
Frequenz 50 Hz
Phasen 1
Bruttogewicht 185 kg
Geräteart Fischtheke
Anschlußart Steckerfertig(230V)

Einsatzbereich bis 25 °C Umgebungstemperatur

und 60 % Raumfeuchte

Ausstellungsfläche0,61 m²KühlungStilleAbtauungAutomatischAggregatLuftgekühlt

Kältemittel R 290 (Propan)/GWP 3

Kältemittelmenge 70 g

Produktvorteile:

- · Gebogener Glasaufbau
- Elektronische Temperatursteuerung
- Digitale Temperaturanzeige
- · Automatische Abtauung
- Separat schaltbare LED-Auslagenbeleuchtung
- Hochwertige CNS-Arbeitsplatte (AISI 316) mit einer Tiefe von 240 mm
- Ausstellungsfläche aus Wanne aus Edelstahl AISI 316 V4A, hoch korrosionsbeständig mit eingelassenem Wasserablauf und einer Tiefe von 590 mm
- Verdampfer Schutzgitter aus CNS (AISI 316)
- Verdampfer beschichtet
- Bauseitige Schmutzwasserentsorgung für Wanne und Tauwasser ist vorzusehen
- Unterbaukühlung
- Höhenverstellbare Ausgleichsfüße

Weitere Ansichten



Für Druckfehler keine Haftung.

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