

Kuchentheke Bake 1600

Bäckereiverkaufstheke mit stiller Kühlung, Granitarbeitsplatte, einem gekühltem und zwei ungekühlten Glasablagen, sowie Unterbauschubladen

Artikel-Nr.: 621160



Bäckereiverkaufstheke für Kuchen mit elektronischer Steuerung und digitaler Temperaturanzeige. Die Theke ist mit einem Sicherheitssystem ausgestattet, das bei einer starken Verschmutzung des Kondensators oder einer Störung des Kondensatorsgebläses mit akustischem Alarm auf die Störung aufmerksam macht. Mit dieser Alarmeinrichtung ist ein hoher Schutz gegen Maschinenschaden gegeben und minimiert die Servicekosten. Die Kuchentheke hat einen gebogenen Glasaufbau, mit belüfteter Frontkippscheibe um ein beschlagen mit Feuchtigkeit zu vermeiden. Automatische Abtauung des Verdampfers, Tauwasser wird in einer Schale aufgefangen und muss bauseits entsorgt werden. Ein separater Ein-/Ausschalter für die Warenbeleuchtung ist im Bedienboard integriert. Im Innenraum 2 ungekühlte Glasablagen, beide beleuchtet. Zusätzlich eine gekühlte Glasablage im Unterbau, mit einer Tiefe von 265 mm. Die mitgelieferten Rückschiebescheiben verhindern das Eindringen warmer Außenluft und helfen Energie zu sparen. Seitenteile aus braunem ABS-Kunststoff. Die Theke verfügt über Edelstahlschublade-/n (Tiefe 710 mm) zur einfachen Einbringung des Kuchens. Die Granitarbeitsfläche besitzt eine Tiefe von 280 mm. Mit den 4 höhenverstellbaren Füßen können kleine Bodenebenheiten ausgeglichen werden.



Technische Daten:

Abmessungen außen:

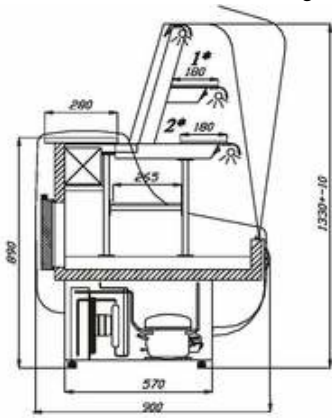
| | |
|--------|---------|
| Breite | 1605 mm |
| Tiefe | 900 mm |
| Höhe | 1330 mm |

| | |
|----------------------------|---|
| Aufstellart | Standgerät |
| Temperaturbereich von | +2 °C |
| Temperaturbereich bis | +8 °C |
| Anzahl der Schubladen | 2 |
| Innenbeleuchtung | Ja |
| Aussenmaterial | Stahlblech bronze/goldfarben, ABS-Kunststoff |
| Innenmaterial | Edelstahl |
| Anschlußwert Elektro | 0,6 kW |
| Spannung | 230 Volt |
| Bruttogewicht | 200 kg |
| Serienzubehör | 2 ungekühlte und beleuchtete Glasablagen, Rückschiebescheiben |
| Typ | Bake 1600 |
| SWS | Ja |
| Geräteart | Kühltheke |
| Geräteanschlußart | Steckerfertig |
| Einsatzbereich bis und | 25 °C Umgebungstemperatur 60 % Raumfeuchte |
| Ausstellungsfläche | 2 m ² |
| Kühlung | Stille |
| Abtauung | Automatisch |
| Aggregat | Luftgekühlt |
| Kältemittel / GWP | R 134a (Tetrafluorethan)/1430 |
| Energieverbrauch in 24 Std | 6,2 kWh |

Produktvorteile:

- Bäckereiverkaufstheke
- Elektronische Steuerung
- Digitale Temperaturanzeige
- Separat schaltbare Auslagenbeleuchtung
- Gebogener Glasaufbau
- Frontkippscheibe
- Rückschiebescheiben
- 1 gekühlte und 2 ungekühlte Glasablagen im Innenraum

- Unterbauschubladen, 710 mm Tiefe
- Granitarbeitsfläche, Tiefe 280 mm
- Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe



Für Druckfehler keine Haftung.

KBS Gastrotechnik GmbH | Johannes-Kepler-Str. 14 | 55129 Mainz | Tel.: +49 6131 958901 | www.kbs-gastrotechnik.de