

Einbau Kühlwanne GN 4/1

Einbau-Kühlwanne mit stiller Kühlung, separaten Ein- und Ausschalter, sowie elektronischer Steuerung mit digitaler Temperaturanzeige. Der umlaufende CNS Einhängerahmen ist mit der gestanzten Wanne aus Chromnickelstahl verschweißt. Innerhalb der Wanne können Behälter bis zu einer Tiefe von 150 mm eingesetzt werden. Mit einem Temperaturbereich von +2° C bis +8° C ist die Einbau-Kühlwanne optimal für die Kühlung von Speisen geeignet. Das anfallende Tauwasser wird bauseitig durch einen Abwasseranschluss entsorgt, der Abtauvorgang erfolgt dabei automatisch.

Artikel-Nr.: 70532119
GTIN: 4059395040876



Produktvorteile:

- Konstruktion aus Edelstahl
- Tiefgezogenes Becken für Behälter bis 150 mm Tiefe
- Bedienblende mit ON/OFF-Schalter und Digitalthermostat
- Automatische Abtauung
- Wasserablauf 1/2"
- Ausschnittmaß: 1415x585 mm

Technische Daten:

Geräteart	Einbauwanne
Preisgruppe	B
Abmessungen außen:	
Breite	1440 mm
Tiefe	610 mm
Höhe	603 mm
Aufstellart	Einbau
Temperaturbereich von	+2 °C
Temperaturbereich bis	+8 °C
Bestückung	GN 4/1
Steuerung	Elektronisch
Aussenmaterial	CNS
Innenmaterial	CNS
Anschlusswert Elektro	0,199 kW
Spannung	230 Volt
Bruttogewicht	75 kg
SWS	Ja
Kühlung	Stille
Abtauung	Automatisch
Kältemittel	R 600a (Isobutan)/GWP 3
Kältemittelmenge	400 g

Energiedaten

Sonderzubehör gegen Mehrpreis:

Kupfercutter - Der kleine Helfer zur Folienentfernung
GTIN: 4059395031409

Artikel-Nr.: 92900600

Für Druckfehler keine Haftung.

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