

Verkaufstheke Gastroline 2511

Salatverkaufstheke - Speiseausgabe mit elektronischer Steuerung und digitaler Temperaturanzeige mit geradem Glasaufbau und integrierter LED Beleuchtung. Modulares System kombinierbar mit Bain-Marie und neutralem Kassentisch für Speiseausgabensysteme in Restaurants und Kleingastronomie. Die Salatbar verfügt über eine hochwertige Granitarbeitsplatte grau gesprenkelt. Integrierter gekühlter Unterbau mit Türen für den leichten Zugriff. Eingebautes Sicherheitssystem, dass bei einer starken Verschmutzung des Kondensators oder einer Störung des Kondensatorsgebläses mit akustischem Alarm auf die Störung aufmerksam macht. Mit dieser Alarmanrichtung ist ein hoher Schutz gegen Maschinenschaden gegeben und minimiert die Servicekosten. Durch die 4 höhenverstellbaren Schraubfüße können kleinere Bodenunebenheiten ausgeglichen werden. Kombinierbar mit Gastroline Bain Marie und Gastroline Kassentisch. Lieferung erfolgt ohne GN-Behälter und ohne Tabletttrutsche.



Artikel-Nr.: 730258
GTIN: 4059395005523



Produktvorteile:

- Modulares System, kombinierbar mit Bain-Marie und neutralem Kassenelement für Speisenausgabensysteme in Restaurants und Kleingastronomie
- Individuelle Farb- und Darstellungsmöglichkeiten und somit ein ideales Produkt für den Laden- und Gastronomieeinrichter
- Elektronische Steuerung
- Digitale Temperaturanzeige
- Eingebautes Sicherheitssystem mit akustischer Alarmanzeige bei starker Verschmutzung des Kondensators oder des Kondensatorgebläses
- Laminierter Holzfront schwarz mit Spiegeleinsatz
- Gerader Glasaufbau aus Sicherheitsglas
- LED-Innenbeleuchtung, separat schaltbar
- Granitarbeitsplatte grau gesprenkelt
- Unterbaukühlung mit Türen BxH 380 x 580 mm
- Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- Bestückung mit 1/1 GN Schalen max. 100 mm Tiefe
- Höhenverstellbare Ausgleichsfüße

Technische Daten:

Kategorie	Thermik
Abmessungen außen:	
Breite	2500 mm
Tiefe	800 mm
Höhe	1250 mm
Aufstellart	Standgerät
Temperaturbereich von	+2 °C
Temperaturbereich bis	+8 °C
Anzahl der Türen	4
Bestückung	GN 1/1
Bestückungsmöglichkeit	7x GN 1/1
Behältertiefe	100 mm
Anzahl Behälter	7
Innenbeleuchtung	Ja
Außenmaterial	Stahlblech verzinkt pulverbeschichtet schwarz laminierte Frontblende schwarz mit Spiegel
Innenmaterial	beschichtet weiß
Anschlusswert Elektro	0,412 kW
Spannung	230 Volt
Bruttogewicht	252 kg
Serienzubehör	Pro Türfach 1 Rost

Sperrgutzuschlag ab 2m Länge Ja

Entladehilfe ist bei Anlieferung zu stellen

Kühlung	Umluft
Tauwasserverdunstung	Ja
Abtauung	Automatisch
Aggregat	Luftgekühlt
Kältemittel	R 290 (Propan)/GWP 3
Kältemittelmenge	80 g

Energiedaten

Höchste Ø Fachtemperatur	+5 °C
Niedrigste Ø Fachtemperatur	-1 °C
Warenpräsentationsfläche (TDA)	1,21 m ²
Energieverbrauch im Jahr	2190 kWh
Energieeffizienzklasse	E
Energieeffizienzindex EEI	63,8
Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)
Temperaturklasse	M1
Lichtquellenart	LED
Licht-Energieeffizienzklasse	A
EU-Label Verordnung	2019/2018

Angaben nach der seit dem 01.03.2021 gültigen EU-Verordnung 2019/2018 für Energieverbrauchskennzeichnung gewerblicher Kühl- und Gefrierlagergeräte mit Direktverkaufsfunktion, ausgenommen Getränkeköhler

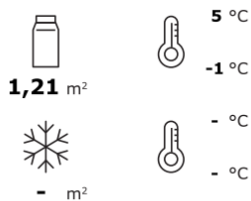


IGLOO Sp. z o.o.

GASTROLINE 2.5



2190 kWh/annum



2019/2018

Weitere Ansichten





Sonderzubehör gegen Mehrpreis:

Tablettrutsche Verkaufstheke Gastroline 2500/2511

nur werkseitiger Einbau möglich

GTIN: 4059395048230

Artikel-Nr.: 731353

Kassentisch Gastroline 1011

Kassentisch

GTIN: 4059395048193

Artikel-Nr.: 731305

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