Bäckerei Kuchen und Tortenvitrine Colorado 1400

Die Bäckereiverkaufstheke Colorado aus dem Hause KBS Gastrotechnik wurde speziell für den professionellen Einsatz im Bäckerei- und Konditoreiverkauf entwickelt. Die hochwertige Bäckereiverkaufstheke für Kuchen und Torten vereint ansprechende Warenpräsentation, moderne Kühltechnik und praxisgerechte Verarbeitung für den täglichen Einsatz im Verkaufsraum.

Die Theke ist als reine Verkaufstheke ohne Lagertheke konzipiert und bietet eine großzügige Auslagefläche aus Edelstahl AISI 304. Diese sorgt für höchste Hygienestandards, einfache Reinigung und eine langlebige Nutzung. Ergänzt wird die robuste Arbeitsplatte ebenfalls aus Edelstahl durch eine elegante Glas-Zahlplatte, die den Verkaufsvorgang professionell unterstützt.

Dank der stillen Kühlung mit dem umweltfreundlichen Kältemittel R 290 eignet sich die Verkaufstheke ideal für geräuschsensible Verkaufsbereiche. Die elektronische Steuerung in Kombination mit automatischer Abtauung und elektronischer Tauwasserverdunstung garantiert einen zuverlässigen, wartungsarmen Betrieb.

Die integrierte LED-Beleuchtung mit 4000 Kelvin sorgt für eine natürliche und verkaufsfördernde Ausleuchtung von Kuchen und Torten. Zwei ungekühlte Glasablagen sowie eine gekühlte Glasablage ermöglichen eine flexible Warenpräsentation. Die kippbare Glasfrontscheibe erleichtert die tägliche Reinigung erheblich. Der Glasaufbau liegt im Lieferumfang bei und muss bauseits montiert werden.

Funktionale Details wie herausziehbare 600-mm-Schubladen, höhenverstellbare Ausgleichsfüße sowie der stabile Unterbau aus kunststoffbeschichtetem Stahlblech in White-Oak-Optik machen diese Verkaufstheke zur optimalen Lösung für professionelle Bäckereien, Cafés und Konditoreien.



Artikel-Nr.: 831400
GTIN: 4059395071795



Produktvorteile:

- Bäckereiverkaufstheke für Kuchen & Torten
- Auslagefläche aus Edelstahl AISI 304
- Arbeitsplatte aus Edelstahl
- Seitenteile Kunststoff grau
- Unterbaubau aus Stahlblech in White Oak lackiert
- Frontglasscheiben kippbar für leichte Reinigung
- Anzahl der Frontkippscheiben 1
- Stille Kühlung
- 1x 28W LED-Lampe 4000° Kelvin
- Glasaufbau nicht vormontiert
- Zahlplatte aus Glas
- 2 ungekühlte Glasablagen
- 1 gekühlte Glasablage
- Unterbau mit 2 gekühlten ausziehbaren Schubladen, Auszugtiefe 600 mm
- Schubaldenabmessungen (B x T x H) 500 x 660 x 150mm
- Elektronische Steuerung
- Automatische Abtauung
- Elektronische Tauwasserverdunstung
- Höhenverstellbare Ausgleichsfüße

Technische Daten:

Geräteart	Kühlvitrine
Produktgruppe	B
Abmessungen außen:	
Breite	1400 mm
Tiefe	960 mm
Höhe	1237 mm
Aufstellart	Standgerät
Temperaturbereich von	2 °C
Temperaturbereich bis	4 °C
Anzahl der Schubladen	2

Innenbeleuchtung	Ja
Aussenmaterial	Stahlblech kunststoffbeschichtet Farbe White Oak, Kunststoffseitenteile grau, Glas
Innenmaterial	Glas, Edelstahl
Anschlußart	Steckerfertig (230V)
Anschlusswert Elektro	0,424 kW
Spannung	230 Volt
Bruttogewicht	217 kg
Serienzubehör	2 ungekühlte Glasetagen, 1 gekühlte Glasetage, 2 gekühlte Schubladen zum ausziehen
Kühlung	Stille
Tauwasserverdunstung	Ja
Abtauung	Automatisch
Reservefach	Ja
Kältemittel	R 290 (Propan)/GWP 3
Kältemittelmenge	90 g

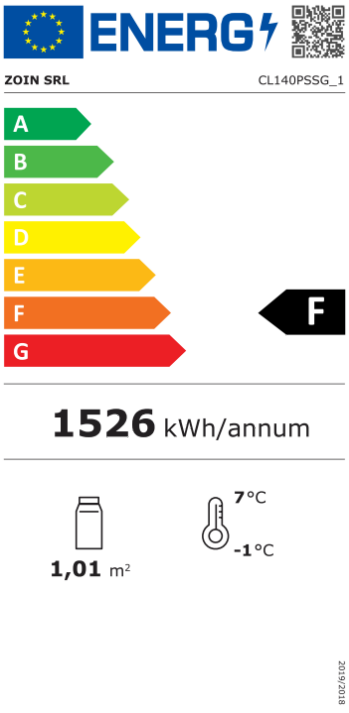
Energiedaten

Höchste Ø Fachtemperatur	7 °C
Niedrigste Ø Fachtemperatur	-1 °C
Nutzfläche	1,01 m²
Warenpräsentationsfläche (TDA)	0,72 m²
Energieverbrauch im Jahr	1526 kWh
Energieeffizienzklasse	F
Energieeffizienzklasse Spektrum	A bis G
Energieeffizienzindex EEI	66,3
Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)
Temperaturklasse	H2
Lichtquellenart	LED
Licht-Energieeffizienzklasse	E
Herstellerkennung	CL140PSSG_1
EPREL Registrierungsnummer	1737416
EU-Label Verordnung	2019/2018

Angaben nach der Verordnung (EU) 2019-2024 zur Festlegung der Ökodesign Anforderungen und der seit dem 01.03.2021 gültigen Verordnung (EU) 2019/2018 für Energieverbrauchskennzeichnung gewerblicher Kühl- und Gefrierlagergeräte mit Direktverkaufsfunktion, ausgenommen Getränkekühler

Garantie

24 Monate Vollgarantie
Ausnahme Geräte auf Inseln und Bergstationen.
Im Exportgeschäft gewährt KBS Gastrotechnik eine 12 monatige Materialgarantie.



Weitere Ansichten



Direkt zum Produkt

Direkt zu den technischen Dokumenten

Unsere Produkte werden ständig weiterentwickelt. Daher können Abbildungen und technische Angaben im Einzelfall abweichen. Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

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