

# Verkaufstheke Gastroline 2011

Salatverkauftheke - 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 Alarmeinrichtung 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 Tablettrutsche.



Artikel-Nr.: 730212 GTIN: 4059395005516



#### 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
- Laminierte Holzfront schwarz mit Spiegeleinsatz
- Gerader Glasaufbau aus Sicherheitsglas
- LED-Innenbeleuchtung, separat schaltbar
- Granitarbeitsplatte grau gesprenkelt
- Unterbaukühlung mit Türen B x H 380 x 580 mm
- Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- Bestückung mit 1/1 GN Schalen max. 100 mm Tiefe
- Höhenverstellbare Ausgleichsfüße

### Technische Daten:

Geräteart Self Service

Preisgruppe

Herstellerkennung GASTROLINE 2.0

Abmessungen außen:

 Breite
 2000 mm

 Tiefe
 800 mm

 Höhe
 1250 mm

AufstellartStandgerätTemperaturbereich von2 °CTemperaturbereich bis8 °CAnzahl der Türen3BestückungGN 1/1Bestückungsmöglichkeit5x GN 1/1 und<br/>1x GN 2/4

Behältertiefe 100 mm
Anzahl Behälter 5
Innenbeleuchtung Ja

Aussenmaterial Stahlblech verzinkt pulverbeschichtet schwarz laminierte Frontblende schwarz mit Spiegel

Innenmaterialbeschichtet weißAnschlußartSteckerfertig (230V)

Anschlusswert Elektro0,331 kWSpannung230 VoltBruttogewicht205 kg

Serienzubehör Pro Türfach 1 Rost

**Kühlung** Umluft **Tauwasserverdunstung** Ja

Abtauung Automatisch

Kältemittel R 290 (Propan)/GWP 3

**Kältemittelmenge** 80 g

### Energiedaten

Höchste Ø Fachtemperatur

Niedrigste Ø Fachtemperatur

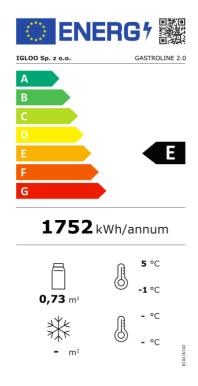
Höchste Ø Hochste Ø Hochs

**Energieeffizienzklasse Spektrum** A bis G **Energieeffizienzindex EEI** 57,6

Klimaklasse 3 (+25 °C UT und 60 % RF)

Temperaturklasse M1
Lichtquellenart LED
Licht-Energieeffizienzklasse A
EPREL Registrierungsnummer 1344839
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



#### Weitere Ansichten

















## Sonderzubehör gegen Mehrpreis:

Tablettrutsche Verkaufstheke Gastroline 2000/2011 nur werkseitiger Einbau möglich

GTIN: 4059395048223

Artikel-Nr.: 731352

Kassentisch Gastroline 1011

Kassentisch

GTIN: 4059395048193

Artikel-Nr.: 731305

Kupfercutter - Der kleine Helfer zur Folienentfernung

GTIN: 4059395031409

Artikel-Nr.: 92900600

Direkt zum Produkt



Direkt zu den technischen Dokumenten



Für Druckfehler keine Haftung.

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