Adresse:
Ruessenstrasse 11
6340 Baar
Schweiz

Kontakt:
Telefon: +41 41 241 11 01
E-Mail: info@chrombox.ch

Rechtliches:
Gerichtstand Zug
UID CHE-326.367.449 MWST

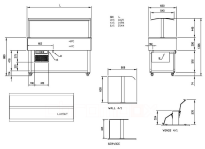
Übersicht

Kühlbuffet SOUL SERVICE STAND PLUS LIME, 4 x GN 1/1

Afinox

Produktnummer: 7BELI4FIS0A01





Erstellt am 23.11.2026.
Dieses Dokument stellt kein Angebot da. Es gelten die aktuellen Preise im Online-Shop.
Alle Preise exkl. gesetzl. Mehrwertsteuer zzgl. Versandkosten und ggf. Nachnahmegebühren, wenn nicht anders angegeben.

chrombox
KÜHLEN - KOCHEN - SPÜLEN

Adresse:
Ruessenstrasse 11
6340 Baar
Schweiz

Kontakt:
Telefon: +41 41 241 11 01
E-Mail: info@chrombox.ch

Rechtliches:
Gerichtstand Zug
UID CHE-326.367.449 MWST

Beschreibung

Das fahrbare, unverkleidete Kühlbuffet der neuen Linie SERVICE vom Hersteller Afinox ist ideal für den Einsatz in Lokalen mit individuellem Ambiente. Mit dem fahrbaren Gestell lässt es sich hervorragend hinter individuell gestaltete Essenausgabezonen schieben. Damit die Hygienevorschriften eingehalten werden, ist das Kühlbuffet mit einem Hustenschutz versehen. Durch die statische Kühlung eignet sich dieses Buffet hervorragend für die Präsentation von Speisen auf Tellern oder Platten, die vor dem Austrocknen geschützt werden müssen. Die Kühleinheit sorgt für ein perfektes Kühlergebnis bei Umgebungstemperaturen von bis zu + 45 °C. Die benutzerfreundliche digitale Steuerung vereinfacht das Ablesen und Einstellen der Temperaturen.
Damit keine unvorhergesehenen Kosten anfallen und kein Fachpersonal für die Inbetriebnahme benötigt wird, kann das Kühlbuffet über eine Standard 230 V Steckdose betrieben werden und das Kondensatorwasser verdunstet automatisch ohne Ablauf.
Für die einfache Reinigung und Langlebigkeit des Kühlbuffets ist ebenfalls gesorgt. Das Kühlbecken ist aus einfach zu reinigendem Chromstahl AISI 304 angefertigt und entspricht allen CE- und Hygienevorschriften der EU. Für das einfache Versetzen des Kühlbuffets sorgen die standardmässig mitgelieferten Räder.

Dieses Kühlbuffet ist für die vorübergehende Präsentation der Speisen von einer Dauer von max. 4 Std. gedacht. Um die Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten, sind Speisen für eine längere Kühlung, in Kühlraum oder Kühlschrank zu lagern.

Modell SSS-LIME PLUS 4, Afinox-Artikel 7BELI4FIS0A01, 4 x GN 1/1.

Dokumente

- Prospekt Afinox Service Plus mit Massen und Varianten (PDF, DE/FR)
- Gesamtprospekt Afinox Drop-in und Buffet (PDF, DE/FR)
- Zusammenstellung GN-Behälter aus Chromstahl (PDF, DE/FR)

Adresse:
Ruessenstrasse 11
6340 Baar
Schweiz

Kontakt:
Telefon: +41 41 241 11 01
E-Mail: info@chrombox.ch

Rechtliches:
Gerichtstand Zug
UID CHE-326.367.449 MWST

Produktinformationen

Technische Daten

Beleuchtung:	LED
Gerätelinie:	SOUL SERVICE STAND LIME, SOUL SERVICE STAND PLUS LIME
Gerätetyp:	freistehend
Gewicht kg brutto/netto:	110 / 99
Hustenschutz:	Ja
Kapazität:	4 x GN 1/1 (max. H 30 mm)
Kältemittel:	R404A/R290
Elektroanschluss:	230V / 50Hz / 1N
Kühlung:	statisch
Temperaturbereich °C:	+4/+8
Thermostat:	digital
Abtauung:	manuell
Anschlussleistung:	272 W / 4.34 A
geprüfte Umgebungstemperatur °C:	+ 25 (bei 60% Luftfeuchtigkeit)
Kälteleistung:	477 W
Material aussen:	Edelstahl
Material innen:	Edelstahl AISI 304 mit abgerundeten Ecken
Breite mm:	1494
Tiefe mm:	650
Höhe mm:	1288
Füsse:	Räder mit Bremsen