

## Übersicht

# Kühlbuffet SERVICE PLUS LIME, 4 x GN 1/1



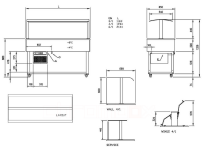
Produktnummer: 7BELI4FISWA01

### Optionen

#### Farbe

Hemlock nordique

Wenge dunkel



## Beschreibung

Das fahrbare Kühlbuffet der neuen Linie SERVICE vom Hersteller Afinox ist vielseitig einsetzbar. Es eignet sich für die Kühlung der Speisen für die bediente Essensausgabe. Mit der Tabletrutsche und der Holzverkleidung ist für Funktionalität und gute Optik gesorgt. Damit die Hygienevorschriften eingehalten werden, ist das Kühlbuffet mit einem Hustenschutz versehen. Durch die statische Kühlung eignet sich dieses Buffet hervorragend für die Präsentation auf Tellern und 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. Die Holzverkleidung lässt sich durch die praktischen Haken einfach entfernen.

Das Kühlbuffet ist erhältlich in den Farben Hemlock nordique, Wenge dunkel und gegen Aufpreis auch in einer RAL-Farbe nach Wunsch.

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.

## Produktinformationen

### Technische Daten

|   |   |
|---|---|
| <b>Beleuchtung:</b>                     | LED                                       |
| <b>Gerätelinie:</b>                     | SERVICE PLUS LIME                         |
| <b>Gerätetyp:</b>                       | freistehend                               |
| <b>Geräusch-Emission db:</b>            | 50 (auf 5m)                               |
| <b>Gewicht kg brutto/netto:</b>         | 157 / 142                                 |
| <b>Hustenschutz:</b>                    | Ja  |
| <b>Kapazität:</b>                       | 4 x GN 1/1 (max. H 30 mm)                 |
| <b>Kältemittel:</b>                     | R290 / GWP 3 / Kg 0,080                   |
| <b>Elektroanschluss:</b>                | 230V / 50Hz / 1N                          |
| <b>Kühlung:</b>                         | statisch                                  |
| <b>Temperaturbereich °C:</b>            | +4/+8                                     |
| <b>Thermostat:</b>                      | digital                                   |
| <b>Abtauung:</b>                        | manuell                                   |
| <b>Anschlussleistung:</b>               | 247 W / 5.03 A                            |
| <b>geprüfte Umgebungstemperatur °C:</b> | + 25 (bei 60% Luftfeuchtigkeit)           |
| <b>Kälteleistung:</b>                   | 522 W                                     |
| <b>Material aussen:</b>                 | Holz-Kunststofflaminat                    |
| <b>Material innen:</b>                  | Edelstahl AISI 304 mit abgerundeten Ecken |
| <b>Breite mm:</b>                       | 1494                                      |
| <b>Tiefe mm:</b>                        | 650                                       |
| <b>Höhe mm:</b>                         | 1288                                      |
| <b>Füsse:</b>                           | Räder mit Bremsen                         |