

Übersicht

Einbau-Kühlplatte SOUL PLUS LIME, 4 x GN 1/1

Afinox

Produktnummer: 7DRLI4FI00A01



Beschreibung

Die **Einbau-Kühlplatte SOUL PLUS LIME 4** von Afinox ist ein Drop-in-Modul für **4 x GN 1/1**, das Sie in eine bestehende oder neu geplante Buffetzeile, Theke oder Selbstbedienungsinsel einbauen. Die **gekühlte Platte** (+4/+8 °C) ist die richtige Wahl für angerichtete Teller, Dessertportionen und Gemüse, die direkt auf der Kühlfläche präsentiert werden.

Das Modul ist **steckerfertig** mit eingebautem Aggregat, arbeitet mit dem natürlichen Kältemittel **R290** und wird über eine 230-V-Steckdose betrieben. Die digitale Steuerung wird in die Blende eingebaut und ist gut ablesbar.

Passend dazu gibt es im Zubehör Aufsätze mit LED-Beleuchtung, Untergestelle auf Rollen, Tellerspender und fertige **GN-Behälter-Sets** in Chromstahl. Die Drop-ins sind für die vorübergehende Präsentation der Speisen (max. 4 Stunden) ausgelegt; für die längere Lagerung gehören die Lebensmittel in den Kühlraum oder Kühlschrank.

Typischer Einsatz: angerichtete Teller, Desserts und Salate in Hotellerie, Gastronomie, Mensen und Verkaufsläden. Zubehör und Optionen zu diesem Gerät finden Sie in unserem Sortiment. **Fragen Sie uns** – wir stellen Ihnen ein Angebot zusammen.

Modell LIME PLUS 4, Afinox-Artikel 7DRLI4FI00A01, 4 x GN 1/1.

Dokumente

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

Produktinformationen

Technische Daten

Gerätelinie:	SOUL PLUS LIME
Gerätetyp:	Einbaugerät
Kapazität:	4 x GN 1/1
Kältemittel:	R290 / GWP 3 / Kg 0,08
Elektroanschluss:	230V / 50Hz / 1N
Kühlung:	statisch
Temperaturbereich °C:	+4/+8