

Übersicht

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

Afinox

Produktnummer: 7DRLI4FR00A01



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 Selbstbedienungsinself einbauen. Die **gekühlte Platte** (+4/+8 °C) ist die richtige Wahl für angerichtete Teller, Dessertportionen und Gemüse, die direkt auf der Kühlfläche präsentiert werden.

Diese Ausführung **R** wird **ohne Aggregat** geliefert und an eine separate Kondensationseinheit angeschlossen (max. 10 m Distanz). Die passende Einheit und das Ventil finden Sie im Zubehör; so bleibt die Abwärme aus dem Gastraum und mehrere Module lassen sich zentral kühlen.

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 R, Afinox-Artikel 7DRLI4FR00A01, 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
Elektroanschluss:	230V / 50Hz / 1N
Kühlung:	ohne Aggregat (Remote), statisch
Temperaturbereich °C:	+4/+8