

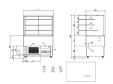
Übersicht

Kühlbuffet SOUL SERVICE STAND PLUS BLUE PLATINUM, 4 x GN 1/1



Produktnummer: 7DRPL4FIV0A01







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 mit Vitrine 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. Es eignet sich für die Kühlung der Speisen für die Selbstbedienung. Kundenseitig ist die Vitrine mit Klapptüren geschlossen. Die Rückseite ist mit Glastüren bestückt und ermöglicht so jederzeit eine Inhaltskontrolle, ohne die Türen zu öffnen. Die horizontale Umluft-Kühlung mit der anpassbaren Tiefe des untersten Kühlbereichs ermöglicht den flexiblen Einsatz von GN-Behältern mit einer Höhe von max. 200 mm bis zu Schüsseln oder Flaschen, die auf der Bodenauflage der Kühlwanne gestellt werden. 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.

Die Vitrine ist auch kundenseitig offen oder mit Schiebetüren erhältlich. Wir offerieren Ihnen gerne diese Varianten.



Produktinformationen

Technische Daten

Beleuchtung:	LED
Bemerkungen:	Glas-Klapptüren kundenseitig
Gerätelinie:	SOUL SERVICE STAND BLUE PLATINUM
Gerätetyp:	freistehend
Geräusch-Emmission db:	60 (auf 5m)
Gewicht kg brutto/netto:	275 / 248
Kapazität:	4 x GN 1/1 (max. H 200 mm)
Kältemittel:	R404A/R290
Kühlung:	Umluft
Temperaturbereich °C:	+4/+8
Thermostat:	digital
Abtauung:	manuell
Elektroanschluss:	230V / 50Hz / 1N
Anschlussleistung:	972 W / 9.6 A
geprüfte Umgebungstemperatur °C:	+ 25 (bei 60% Luftfeuchtigkeit)
Kälteleistung:	2058 W
Material aussen:	Edelstahl
Material innen:	Edelstahl AISI 304 mit abgerundeten Ecken
Breite mm:	1494
Tiefe mm:	760
Höhe mm:	1675
Füsse:	Räder mit Bremsen