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

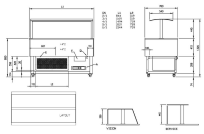
Übersicht

Kühlbuffet SERVICE PLUS BLUE, 4 x GN 1/1

Afinox

Produktnummer: 7BEBL4FISHA01





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 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 Tablettrutsche und der Holzverkleidung ist für Funktionalität und gute Optik gesorgt. Damit die Hygienevorschriften eingehalten werden, ist das Kühlbuffet mit einem Hustenschutz und einer Glasfront auf der Kundenseite versehen. Die horizontale Umluft-Kühlung mit der anpassbaren Tiefe des Kühlbereichs ermöglicht flexiblen Einsatz von GN-Behältern 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. 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.

Modell SER-BLUE PLUS 4H, Afinox-Artikel 7BEBL4FISHA01, 4 x GN 1/1. Holzfarbe **Hemlock** (H). Auf Wunsch in **Wengè** (W, Artikel 7BEBL4FISWA01) zum gleichen Preis lieferbar; RAL-Sonderfarbe auf Anfrage.

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)

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

Produktinformationen

Technische Daten

Beleuchtung:	LED
Gerätelinie:	SERVICE PLUS BLUE
Gerätetyp:	freistehend
Geräusch-Emmission db:	50 (auf 5m)
Gewicht kg brutto/netto:	210 / 189
Hustenschutz:	Ja
Kapazität:	4 x GN 1/1 (max. H 150 mm)
Kältemittel:	R290 / GWP 3 / Kg 0,10 + 0,10
Elektroanschluss:	230V / 50Hz / 1N
Kühlung:	Umluft
Temperaturbereich °C:	+4/+8
Thermostat:	digital
Abtauung:	manuell
Anschlussleistung:	494 W / 10.06 A
geprüfte Umgebungstemperatur °C:	+ 25 (bei 60% Luftfeuchtigkeit)
Kälteleistung:	1044 W
Material aussen:	Holz-Kunststofflaminat
Material innen:	Edelstahl AISI 304 mit abgerundeten Ecken
Breite mm:	1494
Tiefe mm:	760
Höhe mm:	1288
Füsse:	Räder mit Bremsen