Verkaufskühltheke Gastroline Premium EX 200

Speiseausgabe Verkaufskühltheke Gastroline Premium EX mit schwarz lackierten Seitenteile aus Stahlblech und Holzfrontplatte Melamine schwarz beschichtet. Gekühlte Ausstellungsfläche aus Edelstahl mit umrundeter Glasabtrennung. Gekühlter Unterbau mit Türen für einen leichten Zugriff auf die zwischengelagerte Ware. Gerader Glasaufbau vormontiert in formschönen und lackierten Edelstahlrahmen. Glasaufbau mit Zwischenglasablage und LED Beleuchtung in Aluminiumprofil eingelassen. Die Verkaufstheke verfügt über eine hochwertige 40 mm starke Granitarbeitsplatte grau gesprenkelt. Die Steuerung erfolgt elektronisch mit einer digitalen Temperaturanzeige. Eingebautes Sicherheitssystem, dass bei einer starken Verschmutzung des Kondensators oder einer Störung des Kondensatorlüfters mit einem akustischem Alarm auf die Störung aufmerksam macht. Mit dieser Alarmeinrichtung ist ein hoher Schutz gegen Maschinenschaden gegeben und minimiert die Servicekosten. Durch die 4 höhenverstellbaren Schraubfüße können kleinere Bodenunebenheiten bauseits ausgeglichen werden. Lieferung erfolgt ohne GN-Behälter und Tablettrutsche.

Modulares System kombinierbar mit Gastroline Premium Salatbar, Bain Marie, Verkaufsvitrine Sweet und Kassentisch.

Idealer Einsatz für Speisenausgabensysteme in Restaurants und Kleingastronomie, individuelle Farb- und Darstellungsmöglichkeiten daher idealer Einsatz für den Ladenbau und Gastronomieeinrichter.

Artikel-Nr.: 734200
GTIN: 4059395051148

Produktvorteile:

- Modulares System
- Verkaufstheke
- Umluftkühlung
- Frontplatte schwarz Melamine beschichtet
- Glasaufbau mit lackiertem Edelstahlrahmen
- Gerader Glasaufbau vormontiert
- Zwischenglasablage
- Inklusive Rückschiebescheiben
- Gekühlte Verkaufsfläche aus Edelstahl
- Granitarbeitsplatte 40 mm stark
- Granitarbeitsplatte grau gesprenkelt
- LED-Innenbeleuchtung, separat schaltbar
- Elektronische Steuerung
- Digitale Temperaturanzeige
- Eingebautes Sicherheitssystem
- Akustische Alarmanzeige bei Verschmutzung des Kondensators
- Akustische Alarmanzeige bei Verschmutzungoder des Kondensatorgebläses
- Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- Unterbaukühlung mit 3 Türen
- Lichtes Türmaß 457 x 217 mm
- Höhenverstellbare Ausgleichsfüße
- Kombinierbar mit Bain-Marie und neutralem Kassenelement für Speisenausgabensysteme in Restaurants und Kleingastronomie
- Individuelle Farb- und Darstellungsmöglichkeiten
- Ideal für den Laden- und Gastronomieeinrichter

Technische Daten:

Geräteart	Speisenausgabe
Produktgruppe	C
Abmessungen außen:	
Breite	2040 mm

Tiefe	880 mm
Höhe	1300 mm
Aufstellart	Standgerät
Temperaturbereich von	2 °C
Temperaturbereich bis	8 °C
Anzahl der Türen	3
Innenbeleuchtung	Ja

Aussenmaterial
Stahlblech verzinkt pulverbeschichtet schwarz lackiert, Frontplatte Melamine schwarz beschichtet

Innenmaterial	Edelstahl
Anschlußart	Steckerfertig (230V)
Anschlusswert Elektro	1,149 kW
Spannung	230 Volt
Bruttogewicht	330 kg
Kühlung	Umluft
Tauwasserverdunstung	Ja
Abtauung	Automatisch
Kältemittel	R 290 (Propan)/GWP 3

Energiedaten

Bruttoinhalt	365 l
Nutzfläche	1,0 m²
Energieverbrauch im Jahr	3139 kWh
Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)
Lichtquellenart	LED

Weitere Ansichten

Sonderzubehör gegen Mehrpreis:

Tablettrutsche Gastroline 200

GTIN: 4059395052794

Artikel-Nr.: 531320

Kupfercutter - Der kleine Helfer zur Folienentfernung

GTIN: 4059395031409

Artikel-Nr.: 92900600

Direkt zum Produkt

Direkt zu den technischen Dokumenten

Für Druckfehler keine Haftung.