

Einbaukühlwanne Umluftkühlung Sinfonia GN 4/1

Steckerfertige Einbauwanne Umluftkühlung mit elektronischer Steuerung, digitaler Temperaturanzeige und zwei Verdampfern. Die Abdeckhaube ist aus Plexiglas gefertigt und elektrisch höhenverstellbar. Die obere Abdeckung ist aus Edelstahl (Chromnickelstahl) hergestellt. Bitte beachten Sie die obere Abdeckung ist nicht als Ablage für Teller oder weiteres geeignet. Die Wanne ist umlaufend mit einem CNS-Einhängerahmen versehen. Die Steuerung ist bis zu einer Länge von maximal 20 cm herausziehbar um diese bspw. in einer Möbelfront einzubauen. Die Kühlwanne ist mit GN Schalen bis zu einer Höhe von 150 mm bestückbar. GN Schalen sind nicht im Lieferumfang enthalten

Bitte beachten Sie beim Einbau, dass eine optimale Belüftung des Aggregates gewährleistet wird.



Artikel-Nr.: 23530021
GTIN: 4059395051674

Produktvorteile:

- Einbauwanne
- Umluftkühlung
- Steckerfertige Ausführung
- Separater An- / Ausschalter
- Plexiglas-Hustenschutz, stufenlos absenkbar und separat schaltbar
- Hustenschutzablage aus CNS gefertigt
- Ablage nicht für Teller oder weiteres geeignet
- Innenbeleuchtung, separat schaltbar
- Elektronische Steuerung
- Digitale Temperaturanzeige
- Automatische Abtauung
- Außenmaterial Chromstahl
- Einbauwanne innen aus Chromnickelstahl 1.4301 / AISI 304
- Umlaufender Einhängerahmen
- Kälteaggregat im untergebauten Maschinenfach
- Zwei Verdampfer
- Warenpräsentation nur unter Verwendung von GN Behältern möglich
- Bestückung für GN Behälter max. 150 mm Tiefe

Technische Daten:

Geräteart	Einbauwanne
Produktgruppe	C
Abmessungen außen:	
Breite	1422 mm
Tiefe	750 mm
Höhe	1174 mm
Aufstellart	Einbau
Temperaturbereich von	4 °C
Temperaturbereich bis	10 °C
Bestückung	GN 4/1
Behältertiefe	150 mm
Anzahl Behälter	4
Außenmaterial	CHR Chromnickelstahl
Innenmaterial	CNS
Anschlußart	Steckerfertig (230V)
Anschlusswert Elektro	0,50 kW

Spannung	230 Volt
Bruttogewicht	134 kg
Einsetzbar Umgebungstemperatur bis	55 °C
Kühlung	Umluft
Abtauung	Automatisch
Kältemittel	R 290 (Propan)/GWP 3

Energiedaten

Klimaklasse 4 (+30 °C UT und 55 % RF)

Weitere Ansichten



Direkt zum Produkt



Direkt zu den technischen
Dokumenten



Für Druckfehler keine Haftung.

KBS Gastrotechnik GmbH | Schoßbergstraße 26 | 65201 Wiesbaden | Tel.: +49 611 44787-150 | www.kbs-gastrotechnik.de