

Salatbar Gastroline Premium 100

Speiseausgabe Salatbar Gastroline Premium mit schwarz lackierten Seitenteile aus Stahlblech und Holzfrontplatte Melamine schwarz beschichtet. 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. Für eine optimierte Kühlung mittels Luftschleier sind die GN Behälter in der Wanne etwas nach unten versetzt. Die Verkaufskühltheke 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 Tabletrutsche.

Modulares System kombinierbar mit Gastroline Premium Verkaufskühltheke, 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.: 732100
GTIN: 4059395050929

Produktvorteile:

- Modulares System
- Verkaufstheke - Salattheke
- Umluftkühlung
- Frontplatte schwarz Melamine beschichtet
- Glasaufbau mit lackiertem Edelstahlrahmen
- Gerader Glasaufbau vormontiert
- Zwischenglasablage
- 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 Verschmutzung oder des Kondensatorgebläses
- Automatische Abtauung und Tauwasser verdunstung
- Unterbaukühlung mit 1 Tür
- Lichtes Türmaß 457 x 217 mm
- Bestückung mit GN Schalen max. 150 mm Tiefe
- 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:

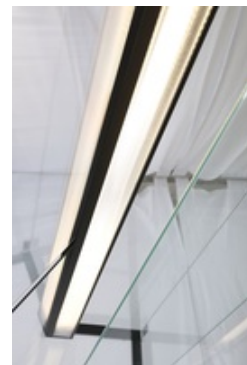
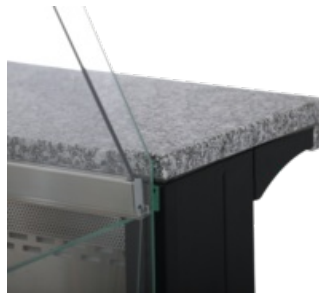
Geräteart	Speiseausgabe
Produktgruppe	C
Abmessungen außen:	
Breite	1040 mm
Tiefe	880 mm
Höhe	1300 mm

Aufstellart	Standgerät
Temperaturbereich von	2 °C
Temperaturbereich bis	8 °C
Anzahl der Türen	1
Bestückung	GN
Bestückungsmöglichkeit	2 x GN 1/1 und 1 x GN 2/4 maximal 150 mm tief
Behältertiefe	150 mm
Anzahl Behälter	3
Innenbeleuchtung	Ja
Aussenmaterial	Stahlblech verzinkt pulverbeschichtet schwarz lackiert, Seitenteile und Frontplatte Melamine schwarz beschichtet
Innenmaterial	Edelstahl
Anschlußart	Steckerfertig (230V)
Anschlusswert Elektro	0,688 kW
Spannung	230 Volt
Bruttogewicht	220 kg
Kühlung	Umluft
Tauwasserverdunstung	Ja
Abtauung	Automatisch
Kältemittel	R 290 (Propan)/GWP 3

Energiedaten

Bruttoinhalt	245 l
Nutzfläche	0,5 m ²
Energieverbrauch im Jahr	1497 kWh
Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)
Lichtquellenart	LED
Herstellerkennung	GASTROLINE 100

Weitere Ansichten



Sonderzubehör gegen Mehrpreis:

Tablettrutsche Gastroline 100

GTIN: 4059395052763

Artikel-Nr.: 531311

Kupfercutter - Der kleine Helfer zur Folienentfernung

GTIN: 4059395031409

Artikel-Nr.: 92900600

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