

## Frischwaretheke Pablo 3 100 U

Frischwaretheke Pablo 3 mit Umluftkühlung und Frontblende aus elegantem Edelstahl Scotch Brite I 301 gefertigt mit Glasaufbau und gebogener Frontscheibe aus Sicherheitsglas. Die Kühltheke Pablo verfügt über eine elektronische Steuerung mit digitaler Temperaturanzeige und einer separat schaltbaren energiesparenden LED - Auslagenbeleuchtung. Die Ausstellungsfläche gefertigt aus Edelstahl CNS 18/10 (Chromnickelstahl (AISI 304) bietet mit einer Tiefe von 640 mm ausreichend Platz. Zusätzlicher Stauraum bietet die Kühltheke über ein gekühltes Reservefach mit einer maximalen Tiefe von 560 mm und einer Höhe von 220 mm. Je nach Größe der Frischwaren-Kühltheke ist der Zugang zum gekühltem Reservefach mittels 1 oder 2 Türen möglich. Im Bedienbereich verfügt die Kühltheke über eine Edelstahlarbeitsplatte mit einer Tiefe von 280 mm. Der Verdampfer der Kühltheke ist natürlich für eine lange Lebensdauer beschichtet. Die Abtauung der Kühltheke erfolgt automatisch, dabei wird das Tauwasser in der beiliegenden Tauwasserschale für die bauseitige Entsorgung aufgefangen. Weiterhin verfügt die Kühltheke über höhenverstellbare AusgleichsfüÙe um Bodenunebenheiten vor Ort auszugleichen. Die Frischwarenkühltheke ist mit einer Frontblende in Scotch Brite I 301 versehen. Die untere Frontblende ist in grau lackiert, die Seitenteile und StoÙleiste in Kunststoff und grau gefertigt damit bietet diese Theke einen vielfältigen Einsatzsbereich auch im Ladenbau.



Artikel-Nr.: 831812  
GTIN: 4059395051902



### Produktvorteile:

- Frischwarenkühltheke
- Umluftkühlung
- Gebogener Glasausbau aus Sicherheitsglas
- Wagenabweiser
- Leichte Reinigung durch Öffnen der Frontscheibe
- Beschichteter Verdampfer für lange Lebensdauer
- Energiesparende LED-Auslagenbeleuchtung
- Beleuchtung separat schaltbar
- Edelstahlarbeitsplatte 280 mm Tiefe
- Ausstellungsfläche aus Edelstahl CNS 18/10 AISI 304
- Auslagentiefe 670 mm
- Reservefach mit Unterbaukühlung
- Reservefach Tiefe 390 mm, Höhe 220 mm
- Elektronische Temperatursteuerung
- Digitale Temperaturanzeige
- Automatische Abtauung
- Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe

### Technische Daten:

<b>Geräteart</b>	Frischwaretheke
<b>Produktgruppe</b>	C
<b>Herstellerkennung</b>	Patagonia 1040
<b>Abmessungen außen:</b>	
<b>Breite</b>	1040 mm
<b>Tiefe</b>	910 mm
<b>Höhe</b>	1280 mm
<b>Tiefe innen</b>	670 mm
<b>Aufstellart</b>	Standgerät
<b>Temperaturbereich von</b>	+/-0 °C
<b>Temperaturbereich bis</b>	2 °C
<b>Anzahl der Türen</b>	1
<b>Innenbeleuchtung</b>	Ja
<b>Außenmaterial</b>	Edelstahl Scotch Brite I 301, Seitenwände Kunststoff grau
<b>Innenmaterial</b>	Auslagefläche CNS, Reservefach Stahlblech weis
<b>Anschlußart</b>	Steckerfertig (230V)
<b>Anschlusswert Elektro</b>	0,286 kW
<b>Spannung</b>	230 Volt

Bruttogewicht	161 kg
Serienzubehör	Wagenabweiser
Ausstellungsfläche	0,73 m <sup>2</sup>
Kühlung	Umluft
Abtauung	Automatisch
Reservfach	Ja
Kältemittel	R 290 (Propan)/GWP 3
Kältemittelmenge	105 g

## Energiedaten

Höchste Ø Fachtemperatur	7 °C
Niedrigste Ø Fachtemperatur	-1 °C
Warenpräsentationsfläche (TDA)	0,69 m <sup>2</sup>
Energieverbrauch im Jahr	1460 kWh
Energieeffizienzklasse	E
Energieeffizienzklasse Spektrum	A bis G
Energieeffizienzindex EEI	58,1
Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)
Temperaturklasse	M2
Lichtquellenart	LED
EPREL Registrierungsnummer	558779
EU-Label Verordnung	2019/2018

Angaben nach der Verordnung (EU) 2019-2024 zur Festlegung der Ökodesign Anforderungen und der seit dem 01.03.2021 gültigen Verordnung (EU) 2019/2018 für Energieverbrauchskennzeichnung gewerblicher Kühl- und Gefrierlagergeräte mit Direktverkaufsfunktion, ausgenommen Getränkeköhler

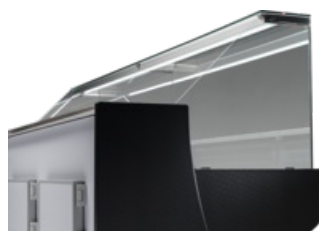


**1460** kWh/annum



2019/2018

## Weitere Ansichten





## Sonderzubehör gegen Mehrpreis:

---

### 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](http://www.kbs-gastrotechnik.de)