

Verkaufstheke Gastroline 2011

Salatverkaufstheke - Speiseausgabe mit elektronischer Steuerung und digitaler Temperaturanzeige mit geradem Glasaufbau und integrierter LED Beleuchtung. Modulares System kombinierbar mit Bain-Marie und neutralem Kassentisch für Speiseausgabensysteme in Restaurants und Kleingastronomie. Die Salatbar verfügt über eine hochwertige Granitarbeitsplatte grau gesprenkelt. Integrierter gekühlter Unterbau mit Türen für den leichten Zugriff. Eingebautes Sicherheitssystem, dass bei einer starken Verschmutzung des Kondensators oder einer Störung des Kondensatorsgebläses mit akustischem Alarm auf die Störung aufmerksam macht. Mit dieser Alarmanrichtung ist ein hoher Schutz gegen Maschinenschaden gegeben und minimiert die Servicekosten. Durch die 4 höhenverstellbaren Schraubfüße können kleinere Bodenunebenheiten ausgeglichen werden. Kombinierbar mit Gastroline Bain Marie und Gastroline Kassentisch. Lieferung erfolgt ohne GN-Behälter und ohne Tabletrutsche.



Artikel-Nr.: 730212
GTIN: 4059395005516



Produktvorteile:

- Modulares System, kombinierbar mit Bain-Marie und neutralem Kassenelement für Speisenausgabensysteme in Restaurants und Kleingastronomie
- Individuelle Farb- und Darstellungsmöglichkeiten und somit ein ideales Produkt für den Laden- und Gastronomieeinrichter
- Elektronische Steuerung
- Digitale Temperaturanzeige
- Eingebautes Sicherheitssystem mit akustischer Alarmanzeige bei starker Verschmutzung des Kondensators oder des Kondensatorgebläses
- Laminierte Holzfront schwarz mit Spiegeleinsatz
- Gerader Glasaufbau aus Sicherheitsglas
- LED-Innenbeleuchtung, separat schaltbar
- Granitarbeitsplatte grau gesprenkelt
- Unterbaukühlung mit Türen B x H 380 x 580 mm
- Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- Bestückung mit 1/1 GN Schalen max. 100 mm Tiefe
- Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe

Technische Daten:

Geräteart	Self Service
Preisgruppe	C
Herstellerkennung	GASTROLINE 2.0
Abmessungen außen:	
Breite	2000 mm
Tiefe	800 mm
Höhe	1250 mm
Aufstellart	Standgerät
Temperaturbereich von	2 °C
Temperaturbereich bis	8 °C
Anzahl der Türen	3
Bestückung	GN 1/1
Bestückungsmöglichkeit	5x GN 1/1 und 1x GN 2/4
Behältertiefe	100 mm
Anzahl Behälter	5
Innenbeleuchtung	Ja
Aussenmaterial	Stahlblech verzinkt pulverbeschichtet schwarz laminierte Frontblende schwarz mit Spiegel
Innenmaterial	beschichtet weiß
Anschlusswert Elektro	0,331 kW

Spannung	230 Volt
Bruttogewicht	205 kg
Serienzubehör	Pro Türfach 1 Rost
Kühlung	Umluft
Tauwasserverdunstung	Ja
Abtauung	Automatisch
Kältemittel	R 290 (Propan)/GWP 3
Kältemittelmenge	80 g

Energiedaten

Höchste Ø Fachtemperatur	5 °C
Niedrigste Ø Fachtemperatur	-1 °C
Warenpräsentationsfläche (TDA)	0,73 m ²
Energieverbrauch im Jahr	1752 kWh
Energieeffizienzklasse	E
Energieeffizienzklasse Spektrum	A bis G
Energieeffizienzindex EEI	57,6
Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)
Temperaturklasse	M1
Lichtquellenart	LED
Licht-Energieeffizienzklasse	A
EPREL Registrierungsnummer	1344839
EU-Label Verordnung	2019/2018

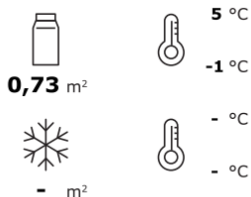
Angaben nach der Verordnung (EU) 2019-2024 zur Festlegung der Ökodesign Anforderungen und der seit dem 01.03.2021 gültigen Verordnung (EU) 2019/2018 für Energieverbrauchskennzeichnung gewerblicher Kühl- und Gefrierlagergeräte mit Direktverkaufsfunktion, ausgenommen Getränkeköhler



IGLOO Sp. z o.o. GASTROLINE 2.0



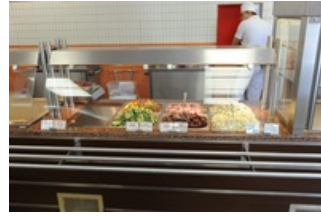
1752 kWh/annum



8 102/2018

Weitere Ansichten





Sonderzubehör gegen Mehrpreis:

Tablettrutsche Verkaufstheke Gastroline 2000/2011
nur werkseitiger Einbau möglich

GTIN: 4059395048223

Artikel-Nr.: 731352

Kassentisch Gastroline 1011
Kassentisch

GTIN: 4059395048193

Artikel-Nr.: 731305

Kupfercutter - Der kleine Helfer zur Folienentfernung
GTIN: 4059395031409

Artikel-Nr.: 92900600

Für Druckfehler keine Haftung.

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