

Servierkühlvitrine Pegaso

Servierkühlvitrine für 4x GN 1/1 Behälter mit maximal 150 mm Höhe, neue Ausführung mit Kältemittel R290



Artikel-Nr.: 23202036
GTIN: 4059395003703

Produktvorteile:

- Möbelstruktur aus laminiertem Holzdekor, Nussbaum hell
- Ideale Platzierung an Wandflächen
- Plexiglas-Hustenschutz aufklappbar
- Obere Ablagefläche hell funiert
- Elektronische Steuerung
- Digitale Temperaturanzeige
- Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- Innenverkleidung aus Chromnickelstahl DIN 1.4301 AISI 304
- Für 4 x GN 1/1-Behälter bis max. 150 mm Höhe
- Fahrbar auf Lenkrollen, 2 feststellbar

Technische Daten:

Geräteart	Buffets / Servierwagen
Preisgruppe	B
Abmessungen außen:	
Breite	1423 mm
Tiefe	750 mm
Höhe	1268 mm
Aufstellart	Standgerät
Temperaturbereich von	4 °C
Temperaturbereich bis	10 °C
Bestückung	GN 1/1
Behältertiefe	150 mm
Anzahl Behälter	4
Aussenmaterial	Holz laminiert Nussbaum hell
Innenmaterial	CNS
Anschlusswert Elektro	0,21 kW
Spannung	230 Volt
Bruttogewicht	125 kg
Kühlung	Stille
Tauwasserverdunstung	Ja
Abtauung	Automatisch
Kältemittel	R 290 (Propan)/GWP 3 Gemisch R 1150
Kältemittelmenge	120 g

Energiedaten

Klimaklasse 3 (+25 °C UT und 60 % RF)

Sonderzubehör gegen Mehrpreis:

Kupfercutter - Der kleine Helfer zur Folientfernung

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