

Premium Combi Station kombinierter Kälte-Wärme Tisch

Premium Combi Station kombinierter Kälte-Wärme Tisch All-in-one von Friulinox. Für jede Veranstaltung und für jeden Ort geeignet um alle Anforderungen in der Gastronomie zu erfüllen. Seine Stärke liegt in der Ausstattung mit praktischen gekühlten Schubladen für halbfertige oder fertige Speisen und beheizte Schubladen für das Warmhalten von servierbereiten Produkten sowie in der einfachen Handhabung.

In Kombination mit dem neuem High Speed Ofen "OX" wird die Combi Station für jede Art von Veranstaltung zur komfortablen und praktischen Theke zum Zubereiten und Servieren von Speisen, egal ob im Freien oder im Innenbereich, ohne das eine Küche erforderlich ist.

Die Combi Station von Friulinox Ideal für jeden Bedarf. All-in-one, Plug & Play, modulare Schubladen und belüftete Schubladen, besonders Energieeffizient durch Klasse A. Elektronische Steuerung der Feuchtigkeit und Kälte, maximale Beweglichkeit durch verbaute Hochleistungsrollen. Rückwand individuell gestalbar und somit optimaler Werbeträger.



Artikel-Nr.: 11651196
GTIN: 4059395041699



Produktvorteile:

- All-in-one-Gerät
- Plug & Play
- Elektronische Steuerung
- 2 gekühlte Schubladen für die Lagerung bei -2° C bis +8° C
- Geformter Kühlfachboden mit abgerundeten Kanten für ein Höchstmaß an Hygiene
- Seitlich angeordneter Verdampfer für gleichmäßige Kälteleistung
- Verdampfer mit Korrosionsschutz
- Heißgas-Abtausystem
- Automatische Kondenswasserverdunstungsanlage
- Kühlfachsteuer mit Temperatureinstellfunktion, HACCP-Alarme
- 2 Wärmeschubladen +30° C bis +85° C mit Feuchtigkeitsabzug
- Beheiztes System mit Belüftung zur gleichmäßigen Wärmeverteilung
- Integriertes Sicherheitssystem
- Wärmefachsteuerung mit mit Temperatureinstellfunktion
- Schubladen Höhe 200mm
- Schubladen mit Vollauszug und Fullerer-Spezial-Teleskopschienen aus Edelstahl
- Kühlleistung 362 W - Energieeffizienzklasse A
- Heizleistung 1000 W
- Korpus aus einteiliger Konstruktion
- Innen- und Außen Edelstahl AISI 304
- Edelstahlarbeitsplatte 40 mm
- Isolierstärke von 60 mm, hergestellt aus hochdichtem Polyurethanschaum, völlig FCKW-frei
- Maximale Beweglichkeit durch 8 Hochleistungsrollen

Technische Daten:

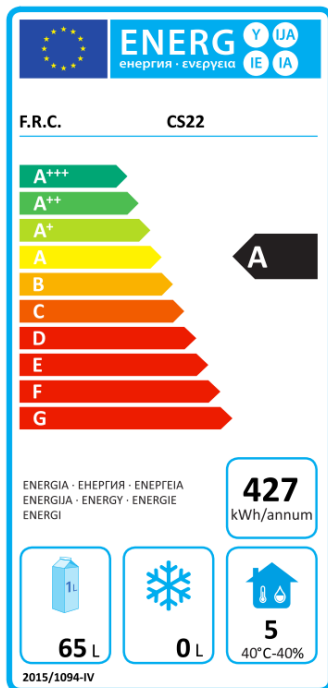
Geräteart	Kühltisch
Preisgruppe	C
Herstellereerkennung	CS22
Abmessungen außen:	
Breite	1500 mm
Tiefe	700 mm
Höhe	852 mm
Aufstellart	Standgerät
Öffnungssystem	Schublade
Anzahl der Schubladen	4

Außenmaterial	Edelstahl AISI 304 verschliffen
Innenmaterial	Edelstahl AISI 304 verschliffen
Anschlußart	Steckerfertig (230V)
Anschlusswert Elektro	1,61 kW
Spannung	230 Volt
Stromaufnahme	7 A
Bruttogewicht	180 kg
Serienzubehör	2 gekühlte Schubladen und 2 Wärmeschubladen
SWS	Ja
Kühlung	Umluft
Tauwasserverdunstung	Ja
Wandstärke Isolierung	60 mm
Kälteleistung	362 W
Kältemittel	R 290 (Propan)/GWP 3
Kältemittelmenge	70 g
Gerätetyp	Tischgerät
Betriebsart	Elektro

Energiedaten

Nutzzinhalt Kühlung	65 l
Energieverbrauch im Jahr	427 kWh
Energieeffizienzklasse	A
Energieeffizienzklasse Spektrum	A +++ bis G
Energieeffizienzindex EEI	22
Klimaklasse	5 (+40 °C UT und 40 % RF)
EPREL Registrierungsnummer	1445671
EU-Label Verordnung	2015/1094-IV

Angaben nach der Verordnung (EU) 2015-1095 zur Festlegung der Ökodesign Anforderungen und der seit dem 01.07.2016 gültigen (Änderung 01.07.2019 Verordnung (EU) 2015/1094-IV für Energieverbrauchskennzeichnung gewerblicher Kühl- und Gefrierlagergeräte



Weitere Ansichten





Sonderzubehör gegen Mehrpreis:
Keine Ergebnisse

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