

Einbaukühlwanne stille Kühlung Armonia GN 4/1

Steckerfertige Einbauwanne mit elektronischer Steuerung und digitaler Temperaturanzeige. Die Kühlwanne ist berohrt, um eine bessere Kühlleistung zu erzielen. Das anfallende Tauwasser, welches durch die automatische Abtauung entsteht, muss bauseits entsorgt werden. Die Wanne ist umlaufend mit einem CNS-Einhängerahmen versehen, inklusive Trennsteg für die GN Bestückung im Lieferumfang enthalten. Die Steuerung ist bis zu einer Länge von maximal 20 cm herausziehbar um diese bspw. in einer Möbelfront einzubauen. Die Kühlwanne ist mit GN Schalen bis zu einer Höhe von 150 mm bestückbar. GN Schalen sind nicht im Lieferumfang enthalten.

Bitte beachten Sie beim Einbau, dass eine optimale Belüftung des Aggregates gewährleistet wird.



Artikel-Nr.: 23520004
GTIN: 4059395051629
UVP: 3.913,00 EUR *
* zzgl. USt.

Produktvorteile:

- Elektronische Steuerung
- Steckerfertige Ausführung
- Digitale Temperaturanzeige
- Automatische Abtauung
- Tauwasserentsorgung bauseits
- Außenmaterial Chromstahl
- Wann berohrt für eine optimale Kühlleistung
- Einbauwanne innen aus Chromnickelstahl
- Umlaufender Einhängerahmen
- Trennsteg im Lieferumfang enthalten
- Kälteaggregat im untergebauten Maschinenfach
- Warenpräsentation nur unter Verwendung von GN Behältern möglich
- Bestückung mit GN Behältern max. 150 mm Tiefe

Technische Daten:

Geräteart	Einbauwanne
Produktgruppe	C
Abmessungen außen:	
Breite	1422 mm
Tiefe	750 mm
Höhe	562 mm
Aufstellart	Einbau
Temperaturbereich von	4 °C
Temperaturbereich bis	10 °C
Bestückung	GN 4/1
Behältertiefe	150 mm
Anzahl Behälter	4
Außenmaterial	CHR Chromnickelstahl
Innenmaterial	CNS
Anschlußart	Steckerfertig (230V)
Anschlusswert Elektro	0,40 kW
Spannung	230 Volt
Bruttogewicht	106 kg
Serienzubehör	3x 3610304 Trennsteg 532,4 x 22mm (BxT) 6x 3610305 Trennsteg 325 x 22mm (BxT)
Einsetzbar Umgebungstemperatur bis	30 °C
Raumfeuchte bis	55 %
Kühlung	Stille
Abtauung	Automatisch
Kältemittel	R 290 (Propan)/GWP 3

Energiedaten

Klimaklasse

4 (+30 °C UT und 55 % RF)

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