

Bakery 130 cold

Backwarenverkaufstheke in gekühlter Ausführung mit schräger Zwischenglasablage inklusive Seitenteile zur Einzelaufstellung. Leichte Bedienung durch eingebaute elektronische Steuerung mit digitaler Temperaturanzeige und eingebautem Sicherheitssystem. Gebogener Glasaufbau mit belüfteter Frontkippscheibe um ein beschlagen mit Feuchtigkeit zu vermeiden. Die gebogene Frontscheibe ist Kundenseitig kippbar und erleichtert somit die Reinigung der Verkaufstheke. Eingebautes Sicherheitssystem, dass bei einer starken Verschmutzung des Kondensators oder einer Störung des Kondensatorgebläses mit akustischem Alarm auf die Störung aufmerksam macht. Mit dieser Alarmanrichtung ist ein hoher Schutz gegen Maschinenschaden gegeben und minimiert die Servicekosten. Eine automatische Abtauung des Verdampfers und Tauwasserverdunstung ist selbstverständlich. Die Verkaufstheke ist mit einer separat schaltbaren LED-Beleuchtung für Backwaren ausgestattet. Die Bäckereitheke verfügt über eine 10° geneigte Auslagefläche, damit die Waren für den Kunden gut ersichtlich sind. Die Auslagefläche ist beschichtet, kann aber optional (gegen Mehrpreis) in Edelstahl geliefert werden. Weiterhin verfügt das Gerät im Bedienungsbereich über eine separat, mit 3 A abgesicherte, Steckdose und einem 210 mm tiefen und grau gesprenkelten Granit-Schneidbrett. Im offenen Unterbau befindet sich ein Stauraum als weitere Ablage. Die Front und die Seitenteile sind mit einer Melaminplatte, Holz Walnuss ähnlich beschichtet, ausgestattet und können (gegen Mehrpreis) in verschiedenen Designs geliefert werden.

Die Modellreihe Bakery eignet sich hervorragend als Kanalbausystem für den Ladenbau. Individuelle Ladenbaukonzepte können durch die Vielzahl an Farbvarianten optimal umgesetzt werden. Sowohl mit Verkleidung als auch ohne Verkleidung bietet die Bäckereiverkaufstheke viele Möglichkeiten.



Artikel-Nr.: 621332
GTIN: 4059395029055



Produktvorteile:

- Bäckereiverkaufstheke Ausführung
- Umluftkühlung
- Automatische Abtauung
- Automatische Tauwasserverdunstung
- Elektronische Steuerung
- Digitale Temperaturanzeige
- Geräte Ein-/Ausschalter
- Kondensator leicht zu reinigen für bessere Hygiene und Langlebigkeit des Aggregates
- Separat schaltbare LED Auslagenbeleuchtung
- Ausstellungsfläche aus beschichtetem Stahlblech
- 10° geneigte Ausstellungsfläche
- Ausstellungsfläche 650 mm tief
- Zwischenglasablage 400 mm tief
- Gebogener Glasaufbau
- Frontkippscheibe
- Granitarbeitsfläche 20 mm stark, grau gesprenkelt Tiefe 210 mm
- Separat mit 3 A abgesicherte Steckdose, bedienerseitig
- Bedienerseitig Ablageraum für 10 x Backbleche 600 x 400 mm im Unterbau
- Seiten und Frontverkleidung Melamin ähnlich Walnuss Holz
- Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe

Technische Daten:

Abmessungen außen:

Breite	1330 mm
Tiefe	985 mm
Höhe	1200 mm

Aufstellart	Standgerät
Temperaturbereich von	+4 °C

Temperaturbereich bis	+10 °C
Innenbeleuchtung	Ja
Aussenmaterial	Stahlblech, Melamin, Granit, Glas
Innenmaterial	Stahlblech beschichtet, Glas
Anschlusswert Elektro	0,983 kW
Spannung	230 Volt
Bruttogewicht	190 kg
Kühlung	Umluft
Tauwasserverdunstung	Ja
Abtauung	Automatisch
Kältemittel	R 290 (Propan)/GWP 3
Kältemittelmenge	140 g

Energiedaten

Höchste Ø Fachtemperatur	+10 °C
Niedrigste Ø Fachtemperatur	+5 °C
Warenpräsentationsfläche (TDA)	1,39 m ²
Energieverbrauch im Jahr	2811 kWh
Energieeffizienzklasse	D
Energieeffizienzklasse Spektrum	A bis G
Energieeffizienzindex EEI	39,2
Klimaklasse	3 (+25 °C UT und 60 % RF)
Temperaturklasse	M1
Lichtquellenart	LED
Licht-Energieeffizienzklasse	A
EU-Label Verordnung	2019/2018

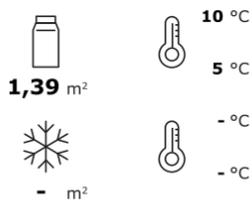
Angaben nach der seit dem 01.03.2021 gültigen EU-Verordnung 2019/2018 für Energieverbrauchskennzeichnung gewerblicher Kühl- und Gefrierlagergeräte mit Direktverkaufsfunktion, ausgenommen Getränkekühler



IGLOO Sp. z o.o. PASTELLA 1.3W



2811 kWh/annum



8102/6102

Weitere Ansichten





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