

Belegstation Sushi 1400

Belegstation mit berohrter Wanne, zusätzlichem Deckenverdampfer und inklusiv 5x GN 1/3 Schalen



Artikel-Nr.: 9161400

Belegstation Sushi mit berohrter Wanne zur Aufnahme von 5 Schalen GN 1/3 bis 40mm. Die Belegstation verfügt über einen eingebauten Deckenverdampfer mit automatischer Abtauung und Tauwasserverdunstung. Die elektronische Steuerung und die digitale Temperaturanzeige ermöglichen besten Bedienkomfort. Für eine optimale Reinigung ist die gebogene Frontscheibe aufklappbar. Die Rückschiebescheiben und die LED-Innenbeleuchtung minimieren den Kälteverlust und senken die Energiekosten.

Technische Daten:

Abmessungen außen:

Breite	1352 mm
Tiefe	420 mm
Höhe	265 mm

Aufstellart	Aufsatz
Temperaturbereich von	+1 °C
Temperaturbereich bis	+5 °C
Bestückung	GN 1/3
Behältertiefe	40 mm
Anzahl Behälter/Bleche	5
Innenbeleuchtung	Ja LED
Außenmaterial	Kunststoff / Glas
Innenmaterial	CNS
Anschlußwert Elektro	0,16 kW
Spannung	230 Volt
Bruttogewicht	41 kg
Serienzubehör	Rückschiebescheiben, 5 x GN 1/3 Behälter
Typ	Sushi 1400
Geräteart	Belegstation
Geräteanschlußart	Steckerfertig
Einsatzbereich bis und	25 °C Umgebungstemperatur 55 % Raumfeuchte
Kühlung	Stille
Abtauung	Automatisch
Aggregat	Luftgekühlt
Kältemittel / GWP	R 600a (Isobutan)/3

Produktvorteile:

- Außenmaterial Kunststoff schwarz und Glas
- Innenmaterial CNS
- Elektronische Steuerung
- Digitale Temperaturanzeige
- Berohrte Wanne
- Deckenverdampfer
- Rückschiebescheiben
- LED-Innenbeleuchtung
- Stille Kühlung
- Inklusiv 5 x 1/3 GN Schalen

Für Druckfehler keine Haftung.

KBS Gastrotechnik GmbH | Johannes-Kepler-Str. 14 | 55129 Mainz | Tel.: +49 6131 958901 | www.kbs-gastrotechnik.de