Kabeljau: 6994

Kühlvitrine für die Theke mit gewölbter Frontscheibe, 130 l, -2 bis +8 °C, 90 × 56 × 68 (H) cm



Beschreibung

Die **professionelle Theken-Kühlvitrine** von Ristoattrezzature, gefertigt aus **Edelstahl AISI 430** mit Profilen aus **Edelstahl AISI 304**, ist ein Gerät, das speziell entwickelt wurde, um den Anforderungen von **Konditoreien**, **Supermärkten**, Snackbars, Sushi-Bars und all jener Betriebe, die ihren Kunden kalte Feinkostprodukte wie Sandwiches, fertige Salate, Obstsalate, Desserts und Kuchen aus der Konditorei, Sushi und vieles mehr servieren möchten.

Die **belüftete Kühlvitrine** mit LED-Innenbeleuchtung und einem Fassungsvermögen von 130 Litern ist mit zwei verstellbaren Einlegeböden und gewölbten Panoramascheiben ausgestattet, um die Ausstellungsflächen im Inneren optimal zur Geltung zu bringen: Das Glas besteht aus einer doppelten, gehärteten Schicht, wodurch die positive Temperatur, die über ein digitales Bedienelement zwischen -2 und +8 °C einstellbar ist, effektiv aufrechterhalten wird. Die hinteren Türen aus Isolierglas sind als Schiebetüren ausgeführt und machen das Öffnen und Schließen der Vitrine besonders praktisch.

Inbetriebnahme der Kühlvitrine

Bevor Sie das Gerät nach der Lieferung in Betrieb nehmen, empfehlen wir Ihnen, es mindestens 6 Stunden lang ausgeschaltet zu lassen, es dann einzuschalten und abzuwarten, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist. Erst danach sollten Sie die Lebensmittel und Getränke in die Vitrine einräumen.

Was ist Kühlung?

Kühlung ist eine Methode zur Lagerung von Lebensmitteln, bei der die Produkte bei niedriger Temperatur aufbewahrt werden, ohne dass das in den Lebensmitteln enthaltene Wasser gefriert. Dazu werden die Lebensmittel bei einer Temperatur zwischen 0 °C und 10 °C gelagert. Neben der Temperatur muss auch die Lagerumgebung berücksichtigt werden, insbesondere die Luftfeuchtigkeit: Eine ungeeignete Umgebung kann unangenehme Folgen haben, wie z. B. den Verlust der Produkteigenschaften, die Vermehrung schädlicher Mikroorganismen, das Welken oder die Bräunung der Lebensmittel. Wenn Sie die Innenräume der Haushaltsgeräte stets gründlich reinigen, gewährleisten Sie eine ordnungsgemäße Luftzirkulation in den Kammern oder an den Wänden, was für den ordnungsgemäßen Betrieb der Geräte unerlässlich ist.

Abmessungen

Außenmaße	900x560x680 mm

Technisches Datenblatt

Betriebstemperatur	-2 +8 °C
Elektrische Leistung	0,218 kW
Energieeffizienzklasse	C
Häufigkeit	50 Hz
Kältemittel	R290
Kapazität	130 Lt
Kompressor	1/3 hp, secop dle4.8cn
Kühltechnik	belüftet

Nettogewicht	70 kg
Regalböden	2 Nr
Spannung	230 V
Stromversorgung	Elektrisch
Thermostat	Dixell/Carel

Serienausstattung

Im Lieferumfang enthalten	Insgesamt 2 Roste