Kabeljau: 983400203632

Kühlvitrine für die Theke, 88 × 56,8 × 68,6 (H) cm, an allen vier Seiten mit gebogenem, schwarzem Glas, 160 l, 0 +12 °C



Beschreibung

Die **professionelle Theken-Kühlvitrine** von Ristoattrezzature ist ein Küchengerät, das für die langfristige Lagerung von **frischen und/oder gekochten Produkten** konzipiert ist.

Die professionelle Ausrüstung von Ristoattrezzature bietet den Vorteil von **vier Scheiben mit Doppelverglasung**, um die Temperatur im Inneren konstant zu halten und Stromkosten zu sparen.

Die **professionelle Theken-Kühlvitrine** eignet sich besonders für Gastronomie, Konditoreien, Cafés, Imbissstuben oder Supermärkte**. Das Gerät lässt sich leicht aufstellen und passt sich auch an engste Räume an.

Design und Funktionsweise

Das Design unserer **professionellen Theken-Kühlvitrine** ist äußerst praktisch und funktional. Die Konstruktion besteht aus schwarzem Kunststoff und ist an allen vier Seiten mit Doppelverglasung ausgestattet. Die **Frontscheibe ist gewölbt**, um die Lebensmittel optimal zu präsentieren, und die Innenbeleuchtung erfolgt über LEDs. So ist jedes Detail sichtbar und wird optimal in Szene gesetzt.

Die hinteren Türen sind hingegen Schiebetüren, um einen einfachen Zugang und ein reibungsloses Schließen zu gewährleisten. **Die Kühlung erfolgt durch Umluft**, ein System, das eine gleichmäßige Kälteverteilung im Inneren garantiert.

Die **Betriebstemperatur** lässt sich zudem dank eines digitalen Displays einfach **zwischen 0 °C und +12 °C** einstellen. Die **Außenmaße betragen 88 x 56,8 x 68,6 (H) cm** bei einem **Gesamtfassungsvermögen von 160 Litern** und **einem Gewicht von 66 kg**.

Der Stromanschluss erfolgt mit einer Leistung von **0,16 kW** und einer **Spannung von 230 V**. Im Lieferumfang enthalten sind 2 mit PVC beschichtete, verstellbare und herausnehmbare Einlegeböden in den Maßen **80 x 32 cm** und **80 x 35 cm**. Lagern Sie darin **Süßwaren, Brötchen, Toast und Sushi** und bewahren Sie die organoleptischen Eigenschaften der Lebensmittel unverändert.

Reinigung und Wartung

Um eine optimale Leistung und hohe Qualität der **professionellen Thekenkühlvitrine** für Restaurants zu gewährleisten, wird eine **regelmäßige Reinigung** empfohlen.

Zuvor müssen Sie den Inhalt vollständig entnehmen, die Roste separat reinigen und anschließend das Gehäuse sowie die Scheiben mit **natürlichen Reinigungsmitteln und einem nicht scheuernden Schwamm** säubern. Die **automatische Abtauung** erleichtert diesen Vorgang, und der Einbau eines **wartungsfreien Kondensators** garantiert eine lange Lebensdauer Ihrer Anlage.

Warum dieses Produkt genau das Richtige für Sie ist

Die kompakten Abmessungen und die Vielseitigkeit machen die **professionelle Thekenkühlvitrine** für die Gastronomie zu einem praktischen und vorteilhaften Gerät für die professionelle Küche.

Mit dem Kauf eines einzigen Produkts können Sie die professionellen Anforderungen verschiedener Betriebe erfüllen. **Stellen Sie sie ganz einfach auf eine Theke oder einen Tisch** und passen Sie sie frei an Ihre Anforderungen hinsichtlich Design und Platzbedarf an.

Entscheiden Sie sich für unsere Vitrine für Supermärkte, wenn Sie einen praktischen und hygienischen Service gewährleisten möchten. **Sicherheit und Ästhetik** sind die Merkmale, die unsere Vitrine zu einem hervorragenden professionellen Gerät machen.

Wenn **Sie mehr erfahren möchten, schauen Sie sich den Online-Katalog an und lesen Sie das technische Datenblatt für weitere Details**.

Abmessungen

Außenmaße	880x568x686 mm
Verpackungsmaße	935x620x720 mm

Technisches Datenblatt

Betriebstemperatur	0 +12 °C
Elektrische Leistung	0,16 kW
Energieeffizienzklasse	B
Gewicht inklusive Verpackung	70 kg
Häufigkeit	50 Hz
Kältemittel	R290
Kapazität	160 Lt
Nettogewicht	66 kg
Spannung	230 V
Stromversorgung	Elektrisch

Serienausstattung

Im Lieferumfang enthalten	LED-Innenbeleuchtung und 2 abnehmbare und verstellbare, kunststoffbeschichtete Roste (800 × 320 mm, 800 × 350 mm)