Kabeljau: 4047

Einbau-Kühltheke für Konditorei und Bäckerei, 142 × 80 × 135 (H) cm



Beschreibung

Die **Ultra-Panorama-Kühltheke** von Ristoattrezzature, gefertigt aus **Edelstahl AISI 304** mit einer Verkleidung aus weißem **Corian**, einer Front aus weiß lackiertem Glas und hinteren Schiebetüren aus Plexiglas, ist eine Vitrine, die speziell für die Anforderungen von Bars, Konditoreien, Pizzerien, Supermärkte, Snackbars, Sushi-Bars, Selbstbedienungsrestaurants und all jene Betriebe, die ihren Kunden kalte gastronomische Produkte wie Tramezzini, gefüllte Blätterteiggebäckstücke, Piadine, Pizza-Stücke, Brötchen, fertige Salate, Desserts, Torten, Sushi und vieles mehr servieren möchten.

Die **Einbauvitrine mit Ausstellungsfläche** und oberem Ablagefach ist mit einer LED-Innenbeleuchtung ausgestattet, um die große Auswahl an kulinarischen Angeboten, die Sie Ihren Kunden anbieten möchten, optimal zur Geltung zu bringen, und misst insgesamt 142 cm. Die Serviertemperatur ist über einen digitalen Thermostat zwischen +2 und +8 °C (Kältemittel 404a) einstellbar: So können Sie ein gleichmäßiges und sicheres Lagerklima für die Lebensmittel gewährleisten. Darüber hinaus kannst du in unserem Online-Shop auch die Warm-/Trocken-Version des Geräts sowie eine Front in einer anderen Farbe oder eine austauschbare Front als zusätzliches Optionszubehör für diesen Artikel mit vielseitigem Design und uneingeschränkten Individualisierungsmöglichkeiten bestellen.

Was bedeutet „Drop-in“?

Die **gekühlte Drop-In-Vitrine** ist eine Einbauvitrine, die für die Aufnahme verschiedener Tabletts ausgelegt ist, um die Produkte für den Verkauf optimal zu präsentieren und zu lagern. Diese neue Art der Gestaltung der Kühltheke entstand aus dem Bedürfnis heraus, das Produkt auf gleicher Höhe mit der Arbeitsfläche zu präsentieren: Dies ermöglicht eine perfekte Sichtbarkeit der Lebensmittel und optimiert gleichzeitig die Service- und Reinigungszeiten.

Inbetriebnahme der Kühltheke

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 zu warten, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist. Erst danach sollten Sie die Lebensmittel hineinlegen.

Was ist Corian?

Corian ist ein hochentwickelter Verbundwerkstoff, der aus Aluminiumtrihydrat und Harz besteht und mit Farbpigmenten angereichert ist. Er ist fest, hitze- und stoßfest, aber gleichzeitig äußerst formbar: Er lässt sich wie Holz schnitzen, fräsen oder bearbeiten.

Hauptmerkmale

- Nicht saugfähig: Es nimmt keine Flüssigkeiten auf und lässt sich daher leicht mit einem feuchten Tuch, einem Schwamm und einem milden Reinigungsmittel reinigen
- Umweltfreundlich und hygienisch: Es handelt sich um ein porenfreies Material. Es ist über die gesamte Dicke hinweg kompakt und lässt sich mit unsichtbaren Fugen verlegen, wodurch die Oberfläche absolut hygienisch ist. Corian eignet sich daher für den Einsatz in der Küche und für den Kontakt mit Lebensmitteln
- Wiederherstellbar: Die Oberflächen lassen sich mit einem normalen, milden Scheuermittel und einem Scheuerschwamm auffrischen und in ihren ursprünglichen Zustand zurückversetzen
- Ungiftig: Es handelt sich um ein inertes und ungiftiges Material. Bei normalen Temperaturen setzt es keine Gase frei
- Unsichtbare Fugen: Es bietet die Möglichkeit, unsichtbare Verklebungen und durchgehende Oberflächen mit unsichtbaren Fugen zu realisieren, was praktisch unbegrenzte Gestaltungsmöglichkeiten eröffnet. Besonders lange oder eckige Theken können beispielsweise aus einem einzigen Stück gefertigt werden
- Thermoformbar: Es kann mit gewölbten Oberflächen hergestellt werden

Was bedeutet „kühlen“?

Die **Kühlung** ist eine Methode zur Lagerung von Lebensmitteln, bei der die Produkte bei niedriger Temperatur gehalten 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 Entwicklung schädlicher Mikroorganismen, das Welken oder die Bräunung. Wenn Sie die Innenräume der Haushaltsgeräte stets gründlich sauber halten, gewährleisten Sie eine einwandfreie Luftzirkulation in den Kammern oder an den Wänden, was für den ordnungsgemäßen Betrieb der Geräte unerlässlich ist.

Abmessungen

Außenmaße	1420x800x1350 mm
Ausstellungsplan	1250x550 mm
Dicke der Ablage	380 mm
Höhe der Ausstellungsfläche	950 mm
Höhe des Regalbretts	250 mm
Tiefe der Ablage	250 mm
Verpackungsmaße	1500x900x1500 mm

Technisches Datenblatt

Betriebstemperatur	+2 +8 °C
Elektrische Leistung	0,7 kW
Gewicht inklusive Verpackung	200 kg
Kältemittel	R404A
Kompressorleistung	1/2 hp
Nettogewicht	190 kg
Spannung	230 V
Stromversorgung	Elektrisch