Kabeljau: 4529

Einbau-Kühltheke für Konditorei und Bäckerei, 108 × 80 × 135 (H) cm



Beschreibung

Die **professionelle Einbau-Kühltheke** ist ein unverzichtbares Einrichtungselement, um die Temperatur Ihrer Lebensmittel konstant zu halten und die Produkte optimal zur Geltung zu bringen. Ein **praktisches und funktionales Gerät**: ideal für Konditoreien, Bars, Selbstbedienungsrestaurants und **alle Bereiche der Gastronomie**.

Die Konstruktion aus Edelstahl und die Verkleidung aus weißem Corian garantieren Qualität und Langlebigkeit des Produkts. Die nach höchsten Qualitätsstandards gefertigte Kühltheke bietet ein großes Fassungsvermögen und einen geringen Energieverbrauch.

Entscheiden Sie sich für die Qualität und Professionalität der Produkte von Ristoattrezzature und sichern Sie sich stets Spitzenleistungen.

Design und Funktionsweise

Die **professionelle Einbau-Kühltheke** für die Gastronomie zeichnet sich durch klare Linien und ein technisches Design aus, das sich gut an jeden Platzbedarf und jeden Stil anpasst. Ihre Außenmaße betragen **108 x 80 x 135 (H) cm**, die Ausstellungsfläche misst **108 x 80 cm**.

Die Konstruktion besteht vollständig **aus Edelstahl AISI 304**, während die **Außenverkleidung** aus **weißem Corian** gefertigt ist. Ein kompaktes Verbundmaterial, das sowohl stoßfest als auch hitzebeständig ist. **Hygienisch, ungiftig und umweltfreundlich**.

Die **professionelle Einbau-Kühltheke** verfügt außerdem über eine **Front aus Plexiglas und hintere Schiebetüren, die ebenfalls aus Plexiglas bestehen**. Das Design ist das Ergebnis einer konkreten Anforderung, nämlich der optimalen Präsentation und Lagerung der Produkte. Die Kühltheke ist nämlich so konzipiert, dass sie im Inneren mehrere Bleche aufnehmen kann und **so Arbeitszeit und Platz optimal nutzt**.

Die Einbau-Kühltheke ist mit **einer LED-Innenbeleuchtung** ausgestattet, um den Kunden eine optimale Präsentation der Lebensmittel und dem Bedienpersonal eine korrekte Überwachung zu ermöglichen. Das **praktische digitale Display** an der Vorderseite der Vitrine ermöglicht es, die Betriebstemperatur, die zwischen **+2 °C und +8 °C** liegt, stets im Blick zu behalten.

Reinigung und Wartung

Die Reinigung unserer **professionellen Einbau-Kühltheke** für Bars und Konditoreien ist von grundlegender Bedeutung. **Befolgen Sie dazu einige einfache Schritte, um das beste Ergebnis zu erzielen**. Zunächst müssen Sie die Kühltheke vollständig von allen darin befindlichen Lebensmitteln entleeren und anschließend alle abwaschbaren Teile ausbauen. Fahren Sie fort mit:

- ein**weiches Tuch**;
- **lauwarmes Wasser**;
- **neutrale Seife**.

Trocknen Sie die Theke mit einem Mikrofasertuch ab und nehmen Sie sie wieder in Betrieb. So sorgen Sie dafür, dass Ihr Gerät stets wie neu und effizient funktioniert.

Warum dieses Produkt genau das Richtige für Sie ist

Die **professionelle Einbau-Kühltheke** ist für die korrekte Lagerung von Lebensmitteln und deren optimale Präsentation unverzichtbar.

Einer der Gründe, warum Ihr Lokal auf **die Einbau-Kühltheke** nicht verzichten kann, ist ihre **Fähigkeit, den Platz optimal zu nutzen** und eine Reihe praktischer Fächer bereitzustellen. Eine sehr nützliche Organisation in **Bars, Pizzerien, Sandwich-Bars und vielem mehr**.

Mit dem Kauf dieser professionellen Ausrüstung sichern Sie sich:

- **Komfort bei der Arbeit**
- **hohe Leistung**
- **geringen Energieverbrauch**.
- **elegantes Design**

Ergänzen Sie Ihren Arbeitsbereich mit dem in unserem Online-Shop erhältlichen Zubehör. **Alle Details finden Sie im technischen Datenblatt**.

Abmessungen

Außenmaße	1080x800x1350 mm
Ausstellungsplan	970x540 mm
Dicke der Ablage	380 mm
Höhe der Ausstellungsfläche	950 mm
Höhe des Regalbretts	250 mm
Tiefe der Ablage	250 mm
Verpackungsmaße	1150x850x1500 mm

Technisches Datenblatt

Betriebstemperatur	+2 +8 °C
Elektrische Leistung	0,77 kW
Gewicht inklusive Verpackung	150 kg
Kältemittel	R404A
Kompressorleistung	1/2 hp
Nettogewicht	140 kg
Spannung	230 V
Stromversorgung	Elektrisch