

Kabeljau: 6449

## Vertikaler ABS-Profi-Kühlschrank 570 Liter Inhalt



### Beschreibung

Die **Kühlvitrine** ist ein unverzichtbares Hilfsmittel in der Gastronomie, da sie Lebensmittel bei niedrigen Temperaturen aufbewahrt. Die Kühlvitrine ist **solide gebaut** und bietet **professionelle Leistungen**, die es Ihnen ermöglichen, in aller Ruhe und Sicherheit zu arbeiten.

Sie ist ideal für **Küchen, Konditoreien und Bars** und lässt sich dank ihrer kompakten Abmessungen leicht in Ihrem Betrieb unterbringen. Vom **Verbrauch her ist er in der Klasse C angesiedelt**.

### Design und Bedienung

Ein Wort genügt, um das Aussehen dieser **Kühltruhe** zu beschreiben: **Geradlinigkeit**. Die **äußere Struktur besteht aus weißem, epoxidbeschichtetem Blech** und das Innere aus **ABS.Acrylnitril-Butadien-Styrol** ist ein hervorragender thermoplastischer Kunststoff, der eine hohe Festigkeit, aber auch maximale Leichtigkeit bietet.

Die **Kühlung ist statisch**, dank eines internen Ventilators, der die Temperatur ausgleicht. Die

kalte Luft wird so gleichmäßig von oben nach unten im Inneren des Kühlschranks verteilt. Der **äußere** Boden und die Rückwand bestehen aus **verzinktem Blech** und die **abgerundeten Innenecken** erleichtern die Reinigung der Zelle. Die Tür ist mit einem **automatischen Schließmechanismus und magnetischen Dichtungen** ausgestattet; zwei wichtige Merkmale, die eine perfekte Abdichtung gewährleisten und die **Energieverschwendung reduzieren**.

Dank des kleinen Displays, mit dem die Zelle ausgestattet ist, können Sie außerdem die **Betriebstemperatur immer unter Kontrolle halten**. Diese bewegt sich in einem Bereich von **+2 bis +8 °C** und wird durch den Thermostat geregelt. Was die Abmessungen und das Fassungsvermögen betrifft, so betragen die **Außenmaße** unserer Kühltruhe **777x695x1895 mm** und die **Innenmaße 630x530x1650 mm**. Sie kann **bis zu 570 Liter fassen!**

Beim Kauf unserer **professionellen Standkühltruhe** erhalten Sie außerdem **3 Roste, von denen zwei 630x480 und einer 630x290** groß sind.

## Kühltruhe für Catering, Wartung und Reinigung

Unsere **Kühltruhe** ist mit einem **Monoblock-Kühlaggregat** ausgestattet. Im Falle eines Defekts kann dieses leicht zur Reparatur oder zum Austausch entnommen werden.

Die **automatische Abtauung** hält die Temperatur konstant und sorgt für eine hervorragende Konservierung der Lebensmittel. Darüber hinaus können Sie dank des geradlinigen Designs und der abgerundeten Ecken jeden noch so engen Raum erreichen und gründlich reinigen.

Sorgen Sie für maximale Hygiene für Ihre Kunden, indem Sie **Ihren Gastronomie-Kühlschrank regelmäßig reinigen und warten**.

## Warum es das richtige Produkt für Sie ist

Kaufen Sie unsere **professionelle Kühltruhe** für Ihr Lokal, wenn Sie ein professionelles Produkt mit hoher Leistung suchen.

Die **60 mm starke Isolierung** sorgt dafür, dass dieses Produkt in den besten Energieklassen eingestuft wird. Die Kühltruhe der Klasse C ist mit einem **verbrauchsarmen Motor mit 60 Hz Frequenz und 0,185 kW elektrischer Leistung** ausgestattet.

Die Griffe sind ergonomisch geformt und liegen gut in der Hand. Außerdem **ist das Gerät tropentauglich**, so dass die Leistung des Kühlschranks auch unter extremen Umweltbedingungen nicht nachlässt. Er hält einer hohen Arbeitsbelastung und **Temperaturen von bis zu +30°C bei einer Luftfeuchtigkeit von bis zu 55%** problemlos stand.

**Alle Details finden Sie im Datenblatt.**

### Abmessungen

Dimensioni esterne	777x695x1895 mm
Dimensioni interne	630x530x1650 mm
Isolamento	60 mm

## Datenblatt

Alimentazione	Elektrisch
Capacità	570 Lt
Classe energetica	C
Frequenza	60 Hz
Potenza Elettrica	0,185 kW
Refrigerazione	statisch
Sbrinamento	ein Zwischenstopp
Temperatura d'esercizio	+2 +8 °C
Voltaggio	230 V