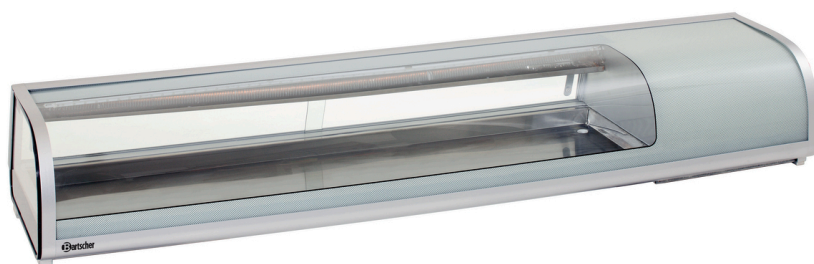


Kühlaufsatz SushiBar GL2-1800



- ▶ Für 5 x 1/2 GN bis 40 mm tief
- ▶ Statische Kühlung mit zusätzlichem obenliegendem Verdampferrohr
- ▶ Separat zuschaltbare, energiesparende LED-Beleuchtung



- ▶ Rückseite mit Glas-Schiebetüren für ein einfaches Bestücken
- ▶ Lieferung ohne GN-Behälter

Beschreibung

Für eine optimale Präsentation Ihrer Speisen - wie z. B. Sushi oder Tapas. Die leistungsstarke Kühlaufsatzvitrine überzeugt in Funktionalität und Design.

Features

- | | |
|--|------------------------------------|
| • Anschlusswert: | 0,18 kW 230 V 50 Hz |
| • Material: | Glas
CNS 18/10
Kunststoff |
| • Frontscheibe: | Abgerundet |
| • Inklusive: | 1 Steg: Länge 325 mm, Breite 30 mm |
| • Voraussichtlich lieferbar ab Lager Salzkotten in ca. KW: | 04 / 2024 |
| • Wichtiger Hinweis: | - |
| • Sicherheitsglas: | Ja |
| • Art der Verglasung: | 1-fach-Verglasung |
| • Temperaturbereich: | 2 °C bis 7 °C |
| • Farbe: | Silber |
| • Energieeffizienzklasse: | C (EU Nr. 2019 / 2024) |
| • Steuerung: | Elektronisch
Knopf |
| • Energieverbrauch: | 1075 kWh / Jahr |
| • Kontrollleuchte: | Abtauen |

▶ [Weiter auf der nächsten Seite](#)

Kühlaufsatz SushiBar GL2-1800

- Temperaturregelung: Digital
- Klimaklasse: 4
- Kühlung: Statisch
- Kühlmittel: R600a / 0,095 kg
- Digital-Anzeige: Ja
- Beleuchtung: LED
- Anlieferungszustand: Separat schaltbar
- Tiefe GN-Behälter max.: Fertig montiert
- Automatische Abtaufunktion: 40 mm
- Tauwasserverdunstung: Ja
- Ein-/Ausschalter: Ja
- Aufnahmefähigkeit GN: 5 x 1/2 GN
- Eigenschaften: Mit zusätzlichem oben liegendem Verdampferrohr
- Ausführung: Rückseite mit Glas-Schiebetüren
- Nicht im Lieferumfang enthalten: Geschlossenes Glasgehäuse
- Maße: GN-Behälter
- Gewicht: B 1.800 x T 425 x H 295 mm
- Gewicht: 45,1 kg



Kühlaufsatz SushiBar GL2-1800

Ergänzungsprodukte

Edelstahl-Polierspray 500ml DS



- Inhalt / Dose: 500 ml
- Anwendung: Starke Verschmutzungen wie z.B. Fettrückstände vorab entfernen
Nicht auf heiße Gegenstände sprühen, erst abkühlen lassen
Dose vor Gebrauch auf Raumtemperatur bringen und gut schütteln

Art.-Nr. 173031
GTIN 4015613360195

GN-Behälter, 1/2, T40

CNS
18/10



- Inhalt: 2 Liter
- Stapelbar: Ja
- Ausführung: Ohne Perforation
- Verstärkter Rand: Nein
- Eigenschaften: -
- Oberfläche: Glänzend
- Tiefe Behälter: 40 mm

Art.-Nr. A122040
GTIN 4015613271095

GN-Behälter, 1/2, T20

CNS
18/10



- Stapelbar: Ja
- Ausführung: Ohne Perforation
- Eigenschaften: -
- Oberfläche: Glänzend
- Tiefe Behälter: 20 mm
- Gastronorm: 1/2 GN
- Norm: EN 631

Art.-Nr. A122020
GTIN 4015613271088