



Edelstahl-Kühlwagen für Profiküchen h684_142

Professioneller Kühlwagen aus Edelstahl AISI 304 für 3 GN 1/1 Behälter. Statische Kühlung R290, geprägtes Becken und Rollen mit Feststellern.

Der **Kühlwagen aus Edelstahl AISI 304** stellt eine fortschrittliche technische Lösung für die Lagerung und den Transport von Lebensmitteln unter kontrollierten Temperaturbedingungen in Profiküchen, Hotels und Catering-Services dar. Die Konstruktion verfügt über ein **einzelnes geprägtes Becken**, das sich durch abgerundete Ecken auszeichnet, um Bakterienansammlungen zu vermeiden und die Reinigung zu beschleunigen.

Das technologische Herzstück des Geräts ist ein System mit **statischer Kühlung**, das das umweltfreundliche Kältemittel **R290** verwendet und präzise über ein **digitales Thermostat** gesteuert wird. Die doppelwandige Isolierung minimiert Wärmeverluste und gewährleistet Betriebsstabilität sowie eine Reduzierung des Energieverbrauchs auch bei intensiver Nutzung.

Technische Merkmale

- **Material:** Hochwertiger Edelstahl AISI 304.
- **Kapazität:** Aufnahme für 3 GN 1/1 Behälter mit einer maximalen Tiefe von 200 mm.
- **Kühlsystem:** Statisch mit hocheffizientem Gas R290.
- **Thermische Kontrolle:** Digitales Thermostat mit ergonomischem und abnehmbarem Bedienfeld.
- **Isolierung:** Strukturierte Doppelwand-Isolierung.
- **Sicherheit und Mobilität:** 4 Polyamid-Räder mit Bremse und 4 umlaufende, spurfreie Stoßfänger.
- **Serienausstattung:** Ablasshahn für Flüssigkeiten, thermisch isolierter Griff, Haken für Spiralkabel.
- **Elektrische Leistung:** 352 W.

Hinweis: GN-Behälter sind nicht im Standardlieferumfang enthalten.

Abbildung rein indikativ

INFORMATIONEN

