

GN-KÜHLTISCH

Mit Blick auf die wachsenden Herausforderungen in Gastronomie und LEH bieten IDEAL AKE Kühltische die Basis für prozessoptimiertes Handling und hohe Lagerfähigkeit bei energiesparender Kühlung – perfekt strukturierte und individuell anpassbare Systeme für effizientes und sicheres Arbeiten.



Highlights

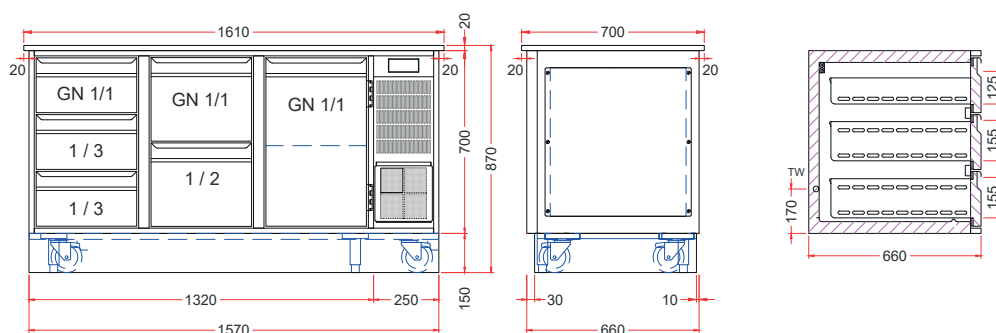
- kompakte Bauweise – optimierte Flächennutzung: Das Verhältnis Nettonutzinhalt zu Gesamtvolumen ist bis zu 38 % besser als bei vergleichbaren Geräten am Markt.
- Nachhaltigkeit & Energieeffizienz: 30 % geringerer Energieverbrauch, Ruhemodus intelligente Steuerung, 4D-Luftführung, Hybrid-Shield-Verdampfer
- 180° öffnende Türen mit extrem robusten Scharnieren für ungehinderte Entnahme und Bestückung
- neue Softclose-Funktion
- Variationskorpus: individuelle Kombination von GN 1/1, GN 2/1, Backnorm oder Tiefkühlung
- beliebige Anordnung von Türen und Schubladen möglich
- optimierter, hygienischer Innenraum mit abgesetzter Bodenwanne und gerundeten Kanten – auslaufsicher und einfach zu reinigen
- herausnehmbare Ladenkörbe mit gerundeten Innenkanten für einfache Reinigung und reibungslose Prozesse
- herausziehbares Aggregat und herausziehbare Tauwasserverdunsterschale, schwenkbarer Verdampfer für einfache Servicierung und Reinigung
- intelligente Steuerung von Aggregat & Rahmenheizung (bei Betrieb in klimatisierten Räumen entspricht der Energieverbrauch Energieeffizienzklasse A)

Temperaturbereich



Produkt
M1: - 1 °C
bis +5 °C

Abmessungen



Technische Daten

Artikel	Abmessungen (B x T x H)	Anschluss	Kältemittel
GN-KÜHLTISCH	1570 x 660 x 700	200 Watt – 230V/50Hz	R290 (Propan)