

UMLUFT-BELEGESTATION

Zu Hochfrequenzzeiten glänzt die Belegestation durch maximale Flexibilität und eine große Arbeitsfläche. Die neue Umluft-Variante bietet zusätzliche Frische, selbst wenn es in der Küche heiß hergeht. Ein sanft über die Zutatenwanne geführter Luftschleier bewahrt die Lebensmittel zuverlässig vor Temperaturschwankungen.



Symbolbild

Highlights

- **perfekte Warenkühlung** sowohl im Unterbau als auch im Aufsatz durch optimale Luftführung
- **Türen mit 180° Öffnungswinkel** und **Laden mit Übervollauszügen** zur optimalen Handhabung
- **innovative IDEAL-AKE Steuerung** mit Touch-Display und intuitiver Menüführung
- **Reinigungs- und Hygienevorteil** zum Beispiel durch die Tauwasserführung an der Rückwand
- **andere Varianten erhältlich:** nahezu beliebige Anordnung von GN 1/1- und Backnorm-Elementen erhältlich; Kombination mit Neutralelementen möglich
- **service- und wartungsfreundliche Konstruktion** zum Beispiel durch ohne Werkzeug wechselbare Tür- und Ladendichtungen

Temperaturbereich



Luft
+2 °C bis
+8 °C



Produkt
4M2 -1 °C
bis +7 °C

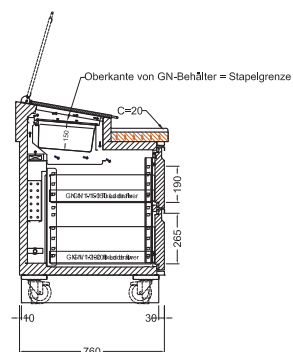
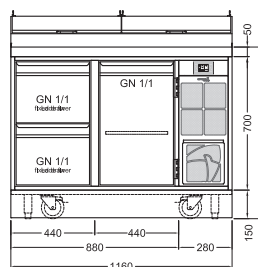
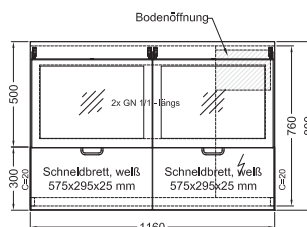


Umgebung
+30 °C und
55 % rel. LF

Zubehör & Sonderausstattung

- **polyhygien Schneidbrett weiß**
- **Plexiglaseinsatz** für Klappdeckel
- **fahrbar auf Rollen** Höhe 150 mm
- **inkl. Sockelblende umlaufend** – etwas höher, damit das Möbel ohne Abnahme der Blende fahrbar ist
- optional auch in der **Materialgüte V4A** möglich

Abmessungen



Technische Daten

Artikel	Art.-Nr.	Abmessungen (B × T × H)	Anschluss	Kältemittel
BLUE 2-709-2Z1T Propan	S0907458	1160 × 760/800 × 700/750/900 mm	215 W – 230 V / 50 Hz	R290 (Propan)