

# Niedrige Kühltische

Stark beanspruchte Kochgeräte können sich auf die Unterstützung der niedrigen Kühltische von Foster verlassen.

- Unterbaukühlschränke werden an der Kochstelle eingesetzt und bieten damit einen Unterbau für Holzkohlegrills, Grillpfannen oder Bratplatten. Ideal für Schnellrestaurants oder Live-Cooking, da sie eine Kühllagerung unter der Kochstelle bieten.



## Technische Daten

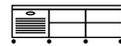
Konfigurationen



LL2/1HD



LL2//1HDRW



LL2/4H

Abmessungen (B x T x H) mm	1245 x 800 x 645	-	1030 x 800 x 645	-	1900 x 800 x 645	-
Anzahl der Schubladen	2	-	2	-	4	-
Kühlung (+1/+4°C)	LL2/1HD	C	LL2/1HDRW	C	LL2/4H	C

Energieeffizienzklasse\*



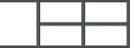
**Tragkraft bis zu 300 kg (gleichmäßig verteilt)**  
– von unschätzbarem Wert für alle Front-Cooking Stationen.



**Robuste Bauart**  
strapazierfähige Griffe für den ständigen Gebrauch.




**Manövrierfähigkeit**  
Alle Modelle verfügen über absperrebare Schubladen und arretierbare Lenkrollen als Standardausstattung.



**Konfigurationen**  
Wahl zwischen zwei oder vier Edelstahl Schubladen.



**Verfügbare Optionen**



**100 mm Spritzschutz hinten**

**Ebenfalls:**  
**100 mm Füße anstatt Lenkrollen**

HINWEIS: Bitte geben Sie bei der Bestellung alle benötigten Optionen an



\* Basiert auf der Standardausführung. Die vollständigen Angaben zum Energieverbrauch sind unter fosterrefrigerator.com erhältlich.