



Für die effiziente Zubereitung von
Speisen und einer Lagerung der
Zutaten in Reichweite.

Zubereitung

Zubereitung

Wenn Sie alles in Ihrer Nähe benötigen

- Perfekte Kühlung bei der Zubereitung von Speisen für jeden Betrieb, mit frischen Zutaten stets zur Hand. Egal, ob Sie Pizza, Sandwiches, Salate oder Desserts zubereiten: Sie können Ihre Küchenprozesse minimieren und ihren schnellen Service und die Rentabilität maximieren.

Sichere Lagerung von Lebensmitteln

Die Gastronorm-Behälter sind in den Aufsatz eingelassen, damit die optional erhältliche Nachtabdeckung mit Scharnier ganz abdichten kann. Das ermöglicht die sichere Lagerung von Lebensmitteln in den Behältern während des Betriebs. Die schräge Konstruktion erleichtert die Handhabung.



Unsere Zubereitungskühltheke wurde gemäß den Anforderungen der Bediener entwickelt, **sodass sich alle Behälter bequem erreichen lassen und der Arbeitstisch sich auf der richtigen Höhe befindet.**



Das Umluftkühlsystem sorgt für eine gleichmäßige Temperatur im Unterbau der Theke und im Behälterbereich.



Intelligentes Design der inneren Auffangwanne verhindert, dass Essen in den Hauptlagerbereich fällt und sorgt damit für eine schnellere Reinigung.



Energiesparendes natürliches Kältemittel R290 als Standardausstattung.



Die Außenflächen der Produktreihe sind aus modernem, eleganten Chrom-Nickel-Stahl 1.4301 und die Innenflächen aus Aluminium, **d.h. die Hygiene steht bei der Gestaltung von Produkten für die Lagerung von offenen Zutaten stets im Vordergrund.**



Große Auswahl an optionalem Zubehör passend für Ihre Anforderungen bei der **Zubereitung**, von Schubladen und 150 mm tiefen Gastronorm-Behälter-Paketen bis hin zu praktischen Soßenbehältern und Krümelladen.



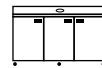
Technische Daten

Zubereitungskühltheke

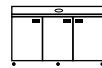
Konfigurationen



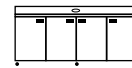
FPS2



FPS3



FPS1/3**



FPS4

Abmessungen (B x T x H) mm	1140 x 850 x 1060	1720 x 850 x 1060	1440 x 850 x 1060	2300 x 850 x 1060
Bruttovolumen (Liter)	270	420	440	570
Anz. Roste	4	6	6 (GN 1/1)	8
Anzahl der GN 1/3 Behälter	6 (max. 150 mm tief)	9 (max. 150 mm tief)	7 (max. 150 mm tief)	12 (max. 150 mm tief)
Lagertemperatur des Kühlschranks	+1/+4°C	+1/+4°C	+1/+4°C	+1/+4°C
Lagertemperatur der Behälter	+3/+5°C	+3/+5°C	+3/+5°C	+3/+5°C



Verfügbare Optionen

Halbe Schubladen

(pro Abteil) 390 x 351 x 175mm (B x T x H)



Helicoil Netzkabel



Nylonbeschichteter Rost



Nachtabdeckung mit Scharnier



Satz Rostträger



GN-Behälter-Pakete

150 mm tiefe 1/3 Edelstahlbehälter



Ebenfalls:

Rückwand aus Edelstahl 1.4301 für Inselanordnung

Aufsatz-Krümellade

Zwischenstege für 1/6- oder 1/9-Behälter

Ausschnitt für Soßenbehälter

Arbeitsplatte aus Granit

Kondensator-Temperaturfühler

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

Behälterkühler



- Unsere Behälterkühler bieten eine Lösung für die Hauptbereiche der Speisenzubereitung – die normale Arbeitsplatte kann damit für die Zubereitung genutzt werden.
- Behälterkühler sind frei stehend oder für die Wandmontage geeignet (Wandhalterungen müssen separat bestellt werden).



Konfigurationen für
Behälterkühler

Abmessungen (B x T x H) mm	970 x 415 x 265	1400 x 415 x 265	1500 x 415 x 265	1890 x 415 x 265
Anzahl der GN 1/3 Behälter	4	6	7	9
Kühlung (+1/+4°C)	PC97/4	PC140/6	PC150/7	PC189/9

 **Verfügbare
Optionen**

Wandhalterungen

**Zwischenstege für 1/6-
oder 1/9-Behälter**

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

GN-Behältergrößen (Gastronom)



Die Gastronom-Größen sind
die Standardgrößen der in der
Gastronomie verwendeten
Behälter

