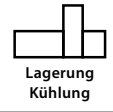


# Niedrige Kühltsche

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



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

## Technische Daten

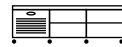
Konfigurationen



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\*



### Verfügbare Optionen



100 mm Spritzschutz hinten

### Ebenfalls:

100 mm FüÙe anstatt Lenkrollen

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



**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.



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