

A close-up photograph of a chef's hands in a kitchen. The chef is wearing a dark blue uniform with a red stripe on the sleeve. They are using a green cutting board and a green-handled knife to slice a tomato. Several slices of tomato are already on the board. The background is blurred, showing a kitchen environment.

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 Nachtdeckung 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.**



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



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



**Energiesparendes natürliches Kältemittel R290** als Standardausstattung.



**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.



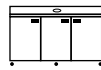
# Technische Daten

Zubereitungskühltheke

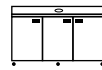
Konfigurationen



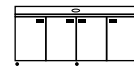
FPS2



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)



### Nylonbeschichteter Rost



### Satz Rostträger



### Helicoil Netzkabel



### Nachtabdeckung mit Scharnier



### 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

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