

Produkt:	InvisiFreeze™ S (GN2/1)
Hersteller:	Gastros Switzerland AG
Kategorie:	Unterbau Kühlgerät
Abbildung:	
LV-Text:	<p>InvisiFreeze™ S Unterbau-Kühlgerät mit externer Bedieneinheit (optional) für das Verbauen unter verschiedenen Oberflächen aus Glas oder Kunststein, analog und passend zum InductWarm® 130+ Undercounter Warmhalte-Gerät. Das Gerät kühlt Speisen auf vier wählbaren Kühlstufen: Cool (kalte Oberfläche), Chill, Cold und Freeze (Eis-schicht), Das InvisiFreeze™ wird über eine externe Bedieneinheit (Artikel-Nummer: 6 60 500 01) gesteuert. Bis zu 16 Geräte lassen sich über ein BUS-Kabel miteinander vernetzen und gemeinsam mit einem Panel bedienen (alle Geräte auf der gleichen Kühlstufe). Die eingebaute USB-Schnittstelle lässt Software-Updates, sowie das Auslesen der Betriebsdaten zur Ferndiagnose zu. Die Anzeige des aktuellen Betriebsstands und der Kältestufen erfolgt durch vier LEDs. Die passende Oberflächenplatte kann individuell und passend zum Designwunsch des Kunden gewählt werden, Gastros gibt hierzu gerne Empfehlungen ab. Das InvisiFreeze™ muss mit einem mitgelieferten Kontakt mit dem Oberflächenmaterial verbunden werden.</p>

Artikel-Nr.:	Kältezon(en)	Masse	Gewicht	Energiezufuhr	max. Leistung
1 60 100 01	1 GN2/1	670 x 530 x 367 mm	21 kg	230 V AC	0.5 kW