Unterbau-Kühlgerät für Buffets InvisiFreeze™ L (GN4/1)

Artikelnummer 1 60 300 01

Kühlgerät für Speisen für die unsichtbare Installation unter Oberflächen aus verschiedenen Materialien wie Kunststein oder Glas.

Vorteile:

- ✓ Maximale Flexibilität beim Design individueller, moderner Buffetmöbel
- ✓ Deckmaterial kann als durchgehende Oberfläche ohne Cut-outs eingesetzt werden
- ✓ Ebene Oberfläche für leichte Reinigung und Desinfektion
- ✓ Hohe Energieeffizienz durch modernste Technologie
- ✓ Präzise Regulierung der Kühlleistung per Knopfdruck

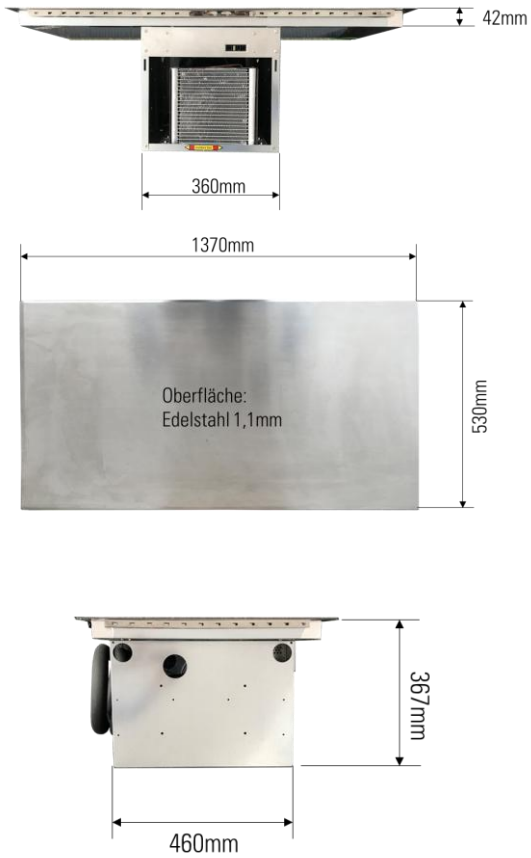
Features:

4 Leistungsstufen	Temperaturbereich ca. -10°C bis 10°C [1)]
Bedienung am Gerät bzw. via	externem Control Panel
InvisiFreeze™ -Bus	Bis 16 Geräte im Netzwerk mit einem Bedienelement steuerbar
USB-Anschluss	für Software-Updates und Auslesen von Daten

1) Die Oberflächentemperatur, insbesondere die minimale Temperatur, ist abhängig von diversen Faktoren wie Luftfeuchtigkeit, Raum-/Umgebungstemperatur, Materialstärke und Beschaffenheit der Abdeckplatte, Zu- und Abluft des Aggregates etc.

Technische Daten

Masse:	1370 x 530 x 367 mm
Gewicht:	30 kg
Grösse der Kühlfläche:	GN 4/1
Leistung:	500 W
Eingangsspannung:	220-240 V AC, 50/60 Hz
Interne Absicherung:	6.3 A
Kältemittel	R290 (Propan)
Anschlusstyp:	kundenspezifisch



Zubehör Übersicht (optional)

	Netzkabel 1500 mm, Stecker länderspezifisch, 10A
	InvisiFreeze™ externes Bedienpanel
	InductWarm® Infrarot Fernbedienung inkl. Batterie
	Verbindungskabel zum externen Bedienpanel
	InductWarm® BUS-Kabel, 2000 mm zum Vernetzen mehrerer InvisiFreeze™-Geräte

Gastros Switzerland AG - Buckhauserstrasse 1 - 8048 Zürich - Schweiz
+41 44 545 32 40 - info@gastros.swiss - www.gastros.swiss

Version: 2025-08