

# Art.-Nr. 05-70572B

## Kühlvitrine Logic Plus 6P 2026



### Beschreibung

Die Kühlvitrine Logic Plus 6P 2026 ist die ideale Lösung für die professionelle Kühlung und ansprechende Präsentation von frischen Lebensmitteln am Point of Sale. Ob Tapas, Käse, Desserts oder Salate – die Kombination aus moderner Glastechnologie, gleichmäßiger Umluftkühlung und hochwertigem Design sorgt für maximale Produktsichtbarkeit bei optimaler Frische. Dank energieeffizienter Verglasung und durchdacht konstruierter Kälteanlage passt sich die Vitrine perfekt für die Gastronomie, Bäckerei oder Verkaufsstärke Kühlvitrine für den Point of Sale:

Kühlvitrine für die Kühlung von Desserts, Torten, Salat, Obst. Modernes Full-Frame-Design für maximale Produktsichtbarkeit. Saubere Seiten und Fronten durchgehendem Glas-Finish. Langlebige LED-Beleuchtung für maximale Aufmerksamkeit.

Professionelle Umluftkühlung

Umluftkühlung +4° bis +8°C im gesamten Innenraum (bei 21°C Umgebungstemperatur).

Fallende Kälte mit besonders langsamer Luftbewegung, um Speisen vom Austrocknen zu bewahren.

Digitale Temperaturanzeige.

Doppelt verglaste Schiebetüren auf der Rückseite, aushängbar für eine besonders einfache Reinigung.

Doppelte Verglasung zur Reduzierung von Energieverbrauch und Kondenswasserbildung.

Technische Details:

Flache Bodenplatte.

Höhenverstellbarer Zwischenboden aus gehärtetem Glas.

Scheiben aus gehärtetem Glas.

Äußerst kleiner Kompressor sorgt für wenig Platzbedarf.

### Technische Daten



Elektr. Leistung: 120 W



Spannung: 230V



Netzfrequenz: 50HZ / 60Hz

1320 x 460 x 460 mm

70 kg

