

GEKÜHLTE VITRINE FÜR PIZZA TIEFE 330 MM

Gekühlte Aufkantung aus C.N.S. anch DIN 1.4301. Isolierte Struktur, statische Kühlung mit eingespritztem Verdampfer. Bedienfeld mit digitalem Thermometer-Thermostat und Ein-Aus-Schalter. Nützlicher Tank für G.N-Container (1/2, 1/4, 1/6, 1/9) h 150 mm. Geliefert mit: 2 Querträger.



Betriebstemperaturen, °C	+2/+10	Kälteleist. bei -20°C, Watt	290
Kältemittel/GWP	R290/3	LWA dB(A)	46

Funktionelle Merkmale

- Digitale Schaltblende: On-Off Taste und Thermometer-Thermostat.
- Luftabtauautomatik.
- Automatische Kondenswasserverdunstung.
- Geräuschstufe: < 70 dBA.
- Schutzart IP24 der Funktionsteile.
- Für die obere Vitrine: statische Kühlung, mit Verdampfer am Boden und an den Wänden, mit Luftzirkulation im Motorraum mit vorderem Einlass und hinterem und seitlichem Auslass.

Bau-Merkmale

- Gekühlte Aufkantung aus C.N.S. nanch DIN 1.4301, isoliert. Bedienfeld mit digitalem Thermometer-Thermostat und Ein-Aus-Schalter. Mit Behältern ergänzen.
- Tiefe der Kühlvitrine: 330 mm. Für G.N. ½, maximale Höhe 150 mm und relative Untermultiplikatoren.
- Kältemittel für die Vitrine: R290.
- Verdampfer mit Korrosionsschutzbehandlung.

Extraausstattung

- Für Kühlvitrine: G.N. in verschiedenen Formaten.

Technische Daten

Betriebsspannung	230V 1N~ / 50Hz	Nettogewicht	70 kg
Bruttogewicht	75 kg	Elektro-Leistung	0,16 kW
Abmessungen	259x33x26 cm	Verpackung	263,5x42,5x34 cm

GEKÜHLTE VITRINE FÜR PIZZA TIEFE 330 MM KÜHLTISCHE