



#### TECHNISCHES DATENBLATT

<b>Stromversorgung</b>	Monofase
<b>Volt</b>	V 230/1
<b>Leistung (Kw)</b>	0,145
<b>Nettogewicht (Kg)</b>	55
<b>Bruttogewicht (Kg)</b>	69
<b>Breite (mm)</b>	1500
<b>Tiefe (mm)</b>	395
<b>Höhe (mm)</b>	435

#### PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

**Horizontale Kühlvitrine für Pizza-Zutaten, Version mit geradem Glas, Tiefe 395 mm :**

- Struktur aus **Edelstahl AISI 201** ;
- ausgestattet mit **geradem Schutzglas** ;
- eingebaute Gruppe nur rechts;
- geeignet für : **5 1/3 Gastronormpfannen** und **1 1/2 Gastronormpfannen** (ausgeschlossen);
- elektronische Temperaturregelung;
- Temperatur: **+ 2 ° / + 8 ° C** ;
- **statische Kühlung**;
- Abtauung mit Stop / Stop-Kompressor;
- manuelle Verdampfung von Kondenswasser;
- maximale Umgebungstemperatur + 35 ° C / maximale Umgebungsfeuchtigkeit 50% HR;
- Ökologisches **Kühlgas R600a**;
- **Hergestellt in Asien.**

KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
<b>FC-G-VRX1500-380</b>	Horizontale KÜHLSCHRANK für PIZZA-ZUTATEN, Version mit geradem Glas, Temp. + 2 ° / + 8 ° C, Linie mit einer Tiefe von 395 mm. für 5 GN 1/3 Behälter + 1 GN 1/2 Behälter, V 230/1, Kw 0,145, Gewicht kg 69, Abmessung 1500 x 395 x 435 h.	<b>€ 379,90</b> <i>Ohne MwSt</i> <b>Versand berechnet werden</b>

## TECHNISCHES DATENBLATT

KODE/FOTO	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
<p><b>FO-S325</b></p> 	<p><b>Trenner für Gastro-Norm 1/2 und 1/3 Behälter</b></p>	<p><b>€ 4,68</b> <i>Ohne MwSt</i> <b>Versand berechnet werden</b></p> <p>Lieferung 4 bis 9 Tage</p>
<p><b>FC-CS380</b></p> 	<p><b>Technochef - Paar Halterungen mit verstellbaren Füßen h. 20 cm</b></p>	<p><b>€ 68,05</b> <i>Ohne MwSt</i> <b>Versand berechnet werden</b></p> <p>Lieferung 4 bis 9 Tage</p>