


TECHNISCHES DATENBLATT

Stromversorgung	Monofase
Volt	V 230/1
Leistung (Kw)	0,145
Nettogewicht (Kg)	59
Bruttogewicht (Kg)	70
Breite (mm)	2000
Tiefe (mm)	335
Höhe (mm)	435

PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG
Horizontale Kühlvitrine für Pizzabestandteile, Ausführung mit geradem Glas, Tiefe 335 mm:

- Struktur aus **Edelstahl AISI 201** ;
- ausgestattet mit **geradem Schutzglas** ;
- eingebaute Gruppe nur rechts;
- geeignet für **10 GN 1/4 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
FC-G-VRX2000-330	EDELSTAHL-EDELSTAHL FÜR PIZZA-ZUTATEN, Version mit geradem Glas, Temp. EDELSTAHL. + 2 ° / + 8 ° C, Linie mit einer Tiefe von 335 mm. für 10 GN 1/4 Behälter, V 230/1, Kw 0,145, Gewicht Kg. 70, Abm. mm. 2000 x 335 x 435 h.	€ 412,94 Ohne MwSt Versand berechnet werden

TECHNISCHES DATENBLATT

KODE/FOTO	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
FO-S265 	Separator für Gastro-Norm 1/4 Behälter	€ 4,44 <i>Ohne MwSt</i> Versand berechnet werden Lieferung
FC-CS330 	Technochef - Paar Halterungen mit verstellbaren Füßen h. 20 cm	€ 68,05 <i>Ohne MwSt</i> Versand berechnet werden Lieferung 4 bis 9 Tage





* LUNGH. : mm. 2000

* CAPAC. : 10 GN 1/4