



#### TECHNISCHES DATENBLATT

<b>Stromversorgung</b>	Monofase
<b>Volt</b>	V 230/1
<b>Frequenz (Hz)</b>	50
<b>Leistung (Kw)</b>	0,3
<b>Nettogewicht (Kg)</b>	94
<b>Bruttogewicht (Kg)</b>	111
<b>Breite (mm)</b>	777
<b>Tiefe (mm)</b>	695
<b>Höhe (mm)</b>	1895

#### PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

**GEFRIER-GEFRIERSCHRANK 1 TÜR, Fassungsvermögen 555 l, komplett mit 13 Boxen, Temp. -18°/-22°C :**

- **Außenstruktur** aus **lackiertem Blech** ;
- Innenraum aus ABS;
- äußere Boden- und Rückwände aus verzinktem Blech;
- **Fassungsvermögen 555 Liter** ;
- **Betriebstemperatur -18°/-22°C** ;
- **Temperaturregelung über Thermostat** ;
- **statische Kühlung mit internem Ventilator** zur **gleichmäßigen Temperaturverteilung** ;
- ÖKOLOGISCHE Kühlgruppe mit **R600a-Gas** ;
- **manuelles Abtauen** ;
- **automatische Verdunstung** von Kondenswasser;
- **Dämmstärke 60 mm** ;
- **komplett mit 13 Kassetten mit den Maßen 515x310x175 mm** ;
- maximale Temperatur: +32°C;
- maximale Umgebungsfeuchtigkeit: 55 % HR ;
- Dämmstärke 60 mm;

- Möglichkeit der Türumkehr;
- Innenmaße: 657x580x1660h.

**Geliefert :**

- 6 feste Einlegeböden.

**Optionen/Zubehör :**

- 515x310x175h mm Kassette

**CE-Kennzeichnung  
Hergestellt in ASIEN**

KENNWORT	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
<b>FO-G-EF600CAS</b>	Gefrier-/Gefrierschrank, 1 Tür, professionell, lt. 555, Temperatur -18°/-22°C, Gas R600a, statisch mit internem Ventilator, inklusive 13 Boxen, V.230/1, Kw.0,3, Gewicht 94 kg, Abm .mm.777x695x1895h	<b>€ 1.032,34</b> <i>Ohne MwSt</i> <b>Versand berechnet werden</b> <b>Lieferung</b> 8 bis 15 Tage

TECHNISCHES DATENBLATT		
KODE/FOTO	BESCHREIBUNG	PREIS/LIEFERUNG
<b>FOHF600-60</b> 	<b>TECHNOCHEF - Box mm.515x310x175h, Mod.HF600-60</b>	<b>€ 20,04</b> <i>Ohne MwSt</i> <b>Versand berechnet werden</b> <b>Lieferung</b> 4 bis 9 Tage



**TECHNO  
CHEF**

**ENERG** Y UA  
energim - энергия  
IE IA

**forcar G-EF600CAS**

A+++  
A++  
A+  
A  
B  
C  
D  
E  
F  
G

**989**  
kWh/annum

ENERGIA - ΕΝΕΡΓΙΑ - ENERGIJA  
ENERGIJA - ENERGY - ENERGIE  
ENERGI

**0** L  
**469** L  
**4**  
30°C-55%

2015/1094-IV

TECHNOCHEF.IT

