



#### TECHNISCHES DATENBLATT

<b>Stromversorgung</b>	Monofase
<b>Volt</b>	V 230/1
<b>Leistung (Kw)</b>	0,125
<b>Nettogewicht (Kg)</b>	38
<b>Bruttogewicht (Kg)</b>	56
<b>Breite (mm)</b>	1400
<b>Tiefe (mm)</b>	395
<b>Höhe (mm)</b>	285

#### PROFESSIONELLE BESCHREIBUNG

##### Horizontale Kühlvitrine mit Edelstahlstruktur und Deckel für Pizzazutaten, Tiefe 395 mm :

- Struktur und Abdeckung aus **Edelstahl AISI 201** ;
- Schutzdeckel für bessere Lebensmittelkonservierung;
- Einbaugerät nur rechts;
- geeignet für **die Aufnahme von 4 Gastronormbehältern GN 1/3 + 1 Behälter GN 1/2** (nicht im Lieferumfang enthalten);
- elektronische Temperaturregelung;
- Temperatur: **+2°/+8°C** ;
- **statische Kühlung**;
- **Ökologisches Kältemittelgas R600a**;
- automatisches Abtauen;
- manuelle Kondenswasserverdunstung;
- Dämmstärke 45 mm;
- maximale Umgebungstemperatur + 35 °C / maximale Umgebungsfeuchtigkeit 50 % HR;
- Abmessungen mm.1400x395x285/617h, mit geschlossenem/offenem Deckel.

##### CE-Kennzeichnung

KENNWORT

BESCHREIBUNG

PREIS/LIEFERUNG

**FC-G-VRX1400-380SS**

Horizontale Kühlvitrine mit Struktur und Deckel aus EDELSTAHL für PIZZA-ZUTATEN, Temperatur +2°/+8 °C, Linie mit TIEFE 395 mm. für 4 GN 1/3 Behälter + 1 GN 1/2 Behälter, V 230/1, Kw 0,125, Gewicht 38 kg, Abm. 1400 x 395 x 285 mm.

**€ 368,89**

*Ohne MwSt*  
**Versand berechnet werden**

**Lieferung** 4 bis 9 Tage

**TECHNISCHES DATENBLATT**

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





Series 380  
MAX 150(h) mm

L= 1400 mm

