



Kühlvitrine für Tapas, 6x GN 1/3 - 40 mm (inkl.)

TR6-TP/R6

Beschreibungen

mm (B x T x H)	1380 x 415 x 270
T°	+2° +8°
kW	0.12
Spannung	230/1N 50HZ
Bruttogewicht (kg)	34 kg
Volumen (m³)	0.15 m^3

Seitenkatalog: 442-SILV Seite Promo: 47-Pr24-25

Details zum Produkt

- Ausstattung: 6 Becken GN 1/3 h.40 mm
- Konstruktion aus Edelstahl (austenitisch alimentär) und Ausführungen aus anodisiertem Aluminium.
- Hintere Schiebetüren aus Glas, Vorderglas aus "Hartglas", gewölbt.
- Verdampfer aus Serpentin-Kupfer unter dem Tank, Kühlaggregat R600a, Auslass für den Kondensat
- Regulierung durch elektronischen Thermostat (digital)," LED "- Beleuchtung.

NB Entladung vorgesehen (oder) Kondensat-Auffangwanne.

The +

ADVANTAGE:

• Angepasst zur Ausstellung und Konservierung von kalten Imbissen, Fleisch, Fisch, Muscheln, Gemüse ... einheitliche Temperatur in den Behältern GN.