

### Produktmerkmale

Kühl-Ausgabewanne GN 5-1/1 - 30 mm drop-in		
Modell	SAP -Code	00012069
SL LIME+ 5	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Büfetts und Vitrinen



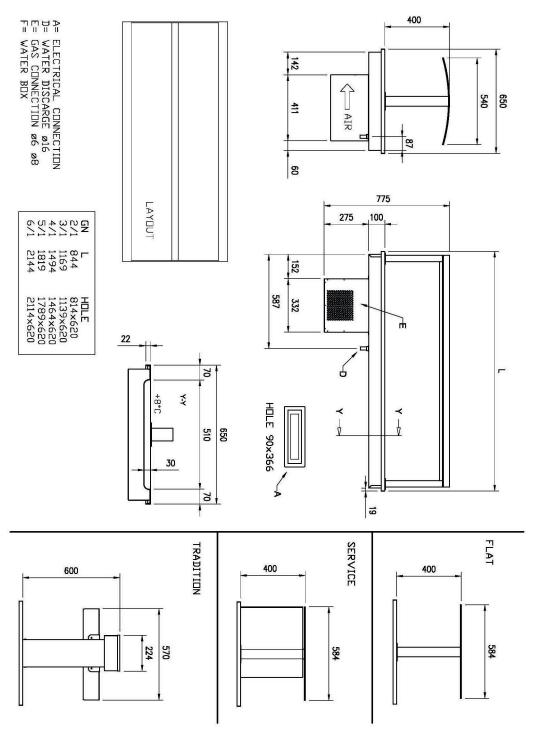
- Buffettyp: LIME gekühlt, statische Kühlung, flach
- Geräteeigenschaften: gekühlt
- Anzahl der GN / en: 5
- GN / EN -Größe im Gerät [mm]: GN 1/1
- GN -Gerätetiefe: 30
- Mindestvorrichtungstemperatur [° C]: 4
- Maximale Gerätetemperatur [° C]: 8

SAP -Code	00012069	Wird geladen	230 V / 1N - 50 Hz
Netzbreite [MM]	1819	Anzahl der GN / en	5
Nettentiefe [MM]	650	GN / EN -Größe im Gerät [mm]	GN 1/1
Nettohöhe [MM]	100	GN -Gerätetiefe	30
Nettogewicht / kg]	55.00	Mindestvorrichtungstem- peratur [° C]	4
Power Electric [KW]	0.247	Maximale Gerätetem- peratur [° C]	8



Technische Zeichnung

Kühl-Ausgabewanne GN 5-1/1 - 30 mm drop-in		
Modell	SAP -Code	00012069
SL LIME+ 5	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Büfetts und Vitrinen





Produkt Vorteile

Kühl-Ausgabewanne GN 5-1/1 - 30 mm drop-in		
Modell	SAP -Code	00012069
SL LIME+5	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Büfetts und Vitrinen

1 |

#### Gebaut -in

Möglichkeit, im Abgabeblock zu pflanzen Design

- United Design der Abgabelinie
- ein luxuriöser Look, den Kunden schätzen werden
- 2

#### Statische Kühlung

schonender zum Produkt kleinere Energieintensität

- Eine geringfügige Trocknung von Lebensmitteln
- wirtschaftlicher
- 3

#### Tiefe 30 mm

Möglichkeit,Teller und Tabletts zu legen

- Variabilität der Nutzung

4

#### **Abgerundete Ecken**

Bäder ohne scharfe Kanten und Ecken

- Höhere Hygienesicherheit
- Spartzeit dank einfacher Reinigung
- 5

#### Ein abnehmbarer Verdampferfilter

Demontage

- Zeit sparen beim Reinigen
- 6

#### Nationrese

harmlos für Lebensmittel Robustheit

- langes Leben
- Einfache Wartung



technische Parameter

Kühl-Ausgabewanne GN 5-1/1 - 3	) mm drop-in	
Modell	SAP -Code	00012069
SL LIME+ 5	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Büfetts und Vitrinen
<b>1. SAP -Code:</b> 00012069		<b>13. Geräteeigenschaften:</b> gekühlt
2. Netzbreite [MM]: 1819		<b>14. Die Außenfarbe des Geräts:</b> Edelstahl
3. Nettentiefe [MM]: 650		<b>15. Power Electric [KW]:</b> 0.247
4. Nettohöhe [MM]: 100		<b>16. Wird geladen:</b> 230 V / 1N - 50 Hz
5. Nettogewicht / kg]: 55.00		17. Anzahl der GN / en:
6. Bruttobreite [MM]: 1883		18. GN / EN -Größe im Gerät [mm]: GN 1/1
7. Grobtiefe [MM]:		<b>19. GN -Gerätetiefe:</b> 30
8. Bruttohöhe [MM]: 1100		20. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:
9. Bruttogewicht [kg]: 66.00		21. Maximale Gerätetemperatur [° C]:
10. Gerätetyp: Elektrisches Gerät		<b>22. Querschnitt der Leiter CU [mm²]:</b> 0,5
11. Material: AISI 304		<b>23. Kältemittel:</b> R290

12. Buffettyp:

LIME - gekühlt, statische Kühlung, flach