

#### Produktmerkmale

Kühl-Ausgabewanne GN 6-1/1 - 150 mm drop-in		
Modell	SAP -Code	00012051
SL BLUE+ 6	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Büfetts und Vitrinen



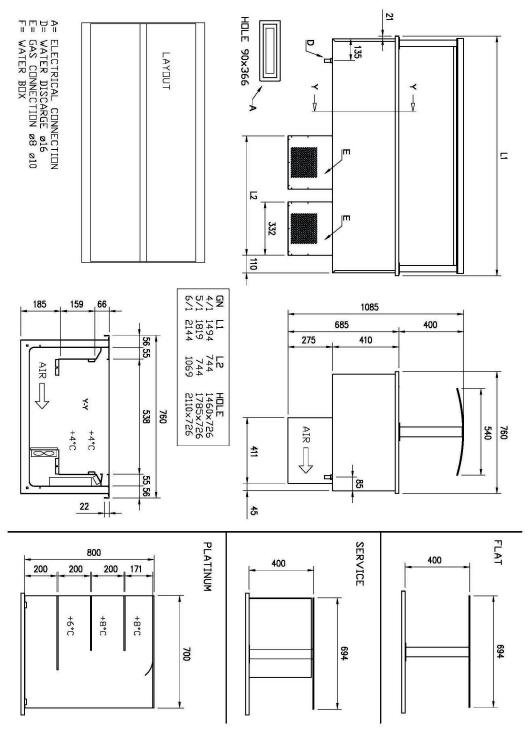
- Buffettyp: BLUE gekühlt, dynamische Kühlung
- Geräteeigenschaften: gekühlt
- Anzahl der GN / en: 6
- GN / EN -Größe im Gerät [mm]: GN 1/1
- GN -Gerätetiefe: 200
- Mindestvorrichtungstemperatur [° C]: 4
- Maximale Gerätetemperatur [° C]: 8

SAP -Code	00012051	Wird geladen	230 V / 1N - 50 Hz
Netzbreite [MM]	2144	Anzahl der GN / en	6
Nettentiefe [MM]	760	GN / EN -Größe im Gerät [mm]	GN 1/1
Nettohöhe [MM]	410	GN -Gerätetiefe	200
Nettogewicht / kg]	131.20	Mindestvorrichtungstem- peratur [° C]	4
Power Electric [KW]	0.494	Maximale Gerätetem- peratur [° C]	8



Technische Zeichnung

Kühl-Ausgabewanne GN 6-1/1 - 150 mm drop-in		
Modell	SAP -Code	00012051
SL BLUE+ 6	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Büfetts und Vitrinen





Produkt Vorteile

Kühl-Ausgabewanne GN 6-1/1 - 150 mm drop-in		
Modell	SAP -Code	00012051
SL BLUE+ 6	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Büfetts und Vitrinen

Gebaut -in

Möglichkeit, im Abgabeblock zu pflanzen Design

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

Konstante Temperatur in allen Bereichen des gekühlten Raumes

- größere hygienische Sicherheit von gekühlten Lebensmitteln
- Fügen Sie GN auf 200 mm ein

Variabilität der Nutzung

- Möglichkeit, verschiedene Arten von Lebensmitteln und größeres Volumen abzukühlen
- Zeit sparen, Orte, Kosten
- **Abgerundete Ecken**

Bäder ohne scharfe Kanten und Ecken

- Höhere Hygienesicherheit
- Spartzeit dank einfacher Reinigung
- Ein abnehmbarer Verdampferfilter Demontage

- Zeit sparen beim Reinigen

- Nationrese
- harmlos für Lebensmittel Robustheit
  - langes Leben
  - Einfache Wartung
- Eine große Badewanne

ein Controller für die gesamte Badewanne

- Sehr einfache Kontrolle
- Einfache Wartung



technische Parameter

Kühl-Ausgabewanne GN 6-1/1 - 1	50 mm drop-in	
Modell	SAP -Code	00012051
SL BLUE+ 6	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Büfetts und Vitrinen
<b>1. SAP -Code:</b> 00012051		<b>13. Geräteeigenschaften:</b> gekühlt
2. Netzbreite [MM]: 2144		<b>14. Die Außenfarbe des Geräts:</b> Edelstahl
3. Nettentiefe [MM]: 760		15. Power Electric [KW]: 0.494
4. Nettohöhe [MM]: 410		<b>16. Wird geladen:</b> 230 V / 1N - 50 Hz
5. Nettogewicht / kg]: 131.20		17. Anzahl der GN / en:
6. Bruttobreite [MM]: 2208		<b>18. GN / EN -Größe im Gerät [mm]:</b> GN 1/1
7. Grobtiefe [MM]: 1012		19. GN -Gerätetiefe:
8. Bruttohöhe [MM]: 1000		20. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:
9. Bruttogewicht [kg]: 159.00		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:

BLUE - gekühlt, dynamische Kühlung