

Produktmerkmale

| Table réfrigérante électrique GN1/1, 3x 1/2 tiroirs, avec rebord, inox 230V OOP | | | | |
|---------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
| Modell | SAP -Code | 00020757 | | |
| SCH 3D-6Z DL | Eine Gruppe von Artikeln - Web | Messersterilisatoren | | |
| | | Material: Edelstahl GN / EN -Größe im Gerät [mm]: GN 1/1 Anzahl der Schubladen: 6 Steuertyp: digital | | |

Mindestvorrichtungstemperatur [° C]: -2
Maximale Gerätetemperatur [° C]: 8
Maximale Umgebungstemperatur [° C]: 43

- Isolationsdicke [MM]: 70

- Einheit: rechts

| SAP -Code | 00020757 | Anzahl der Schubladen | 6 |
|---------------------|--------------------|------------------------------------------|-----------|
| Netzbreite [MM] | 1880 | GN / EN -Größe im Gerät [mm] | GN 1/1 |
| Nettentiefe [MM] | 700 | Mindestvorrichtungstem- peratur [° C] | -2 |
| Nettohöhe [MM] | 850 | Maximale Gerätetem- peratur [° C] | 8 |
| Nettogewicht / kg] | 140.00 | Kältemittel | R290 |
| Power Electric [KW] | 0.380 | Arbeitsplatzmaterial | Edelstahl |
| Wird geladen | 230 V / 1N - 50 Hz | | |

tel.: +420 381 582 284 e-mail: rmgastro@rmgastro.com web: www.rmgastro.com



Technische Zeichnung

| Table réfrigérante électrique GN1/1, 3x 1/2 tiroirs, avec rebord, inox 230V OOP | | | |
|---------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|----------------------|--|
| Modell | SAP -Code | 00020757 | |
| SCH 3D-6Z DL | Eine Gruppe von Artikeln - Web | Messersterilisatoren | |



technische Parameter

| Table réfrigérante électrique GN | N1/1, 3x 1/2 tiroirs, avec | rebord, inox 230V OOP |
|---------------------------------------------|-----------------------------------|----------------------------------------------------|
| Modell | SAP -Code | 00020757 |
| SCH 3D-6Z DL | Eine Gruppe von Artikeln - Web | Messersterilisatoren |
| 1. SAP -Code: 00020757 | | 15. Material: Edelstahl |
| 2. Netzbreite [MM]: 1880 | | 16. Die Außenfarbe des Geräts: Edelstahl |
| 3. Nettentiefe [MM]: 700 | | 17. Min Umgebungstemperatur [° C]: |
| 4. Nettohöhe [MM]: 850 | | 18. Maximale Umgebungstemperatur [° C]: |
| 5. Nettogewicht / kg]: 140.00 | | 19. Geräteeigenschaften 2: kühlend |
| 6. Bruttobreite [MM]: 1950 | | 20. GN / EN -Größe im Gerät [mm]: GN 1/1 |
| 7. Grobtiefe [MM]: 750 | | 21. Arbeitsplatzmaterial: Edelstahl |
| 8. Bruttohöhe [MM]: | | 22. Verstellbare Füße: Ja |
| 9. Bruttogewicht [kg]: 160.00 | | 23. Pizza -Design: Nein |
| 10. Gerätetyp: Elektrisches Gerät | | 24. Isolationsdicke [MM]: 70 |
| 11. Power Electric [KW]: 0.380 | | 25. Anzahl der Schubladen: |
| 12. Wird geladen: 230 V / 1N - 50 Hz | | 26. Einheit: rechts |
| 13. Kältemittel: R290 | | 27. Steuertyp: digital |
| 14. Kühltyp: | | 28. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]: |

dynamisch



technische Parameter

| Table réfrigérante électrique GN1/1, 3x 1/2 tiroirs, avec rebord, inox 230V OOP | | | | |
|---------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|---------------------------------------------|--|--|
| Modell | SAP -Code | 00020757 | | |
| SCH 3D-6Z DL | Eine Gruppe von Artikeln - Web | Messersterilisatoren | | |
| 29. Maximale Gerätetemperatur [° C]: | | 31. Nettovolumen [M3]: 1.119 | | |
| 30. Bruttovolumen [M3]: | | 32. Querschnitt der Leiter CU [mm²]: | | |