

NordCap Kuchenvitrine Serie Galant

**leichter Zugriff auf allen Ebenen
Präsentation und Lagerung kombiniert
wahlweise mit großem Tortenauszug**

**gleichmäßig hell erleuchtet
variables Design**

Die Ausführung:

- Umluftkühlung mit hoher Luftfeuchte
- komplett aus CNS DIN 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen
- wahlweise steckerfertig (M) oder zum Anschluss an eine externe Kältemaschine (O)
- 3 Glaszwischenborde (Abb. ähnlich)
- Bedienseite: Schiebegläser aus Isolierglas
- Kundenseite: gebogene Panoramamascheibe, abnehmbar
- Seitenscheibe und Zwischenborde aus Sicherheitsglas
- Innenbeleuchtung je Etage
- Kältesystem mit beschichtetem Lamellenverdampfer



"Mit Tortenauszug": Modellvariante Galant II

Die Möglichkeiten:

- variables Design: gerundete Panoramamascheibe o. gerade Frontscheibe
- 7° bis 12° geneigte Frontscheibe
- untere Ausstellfläche wahlweise als Vollauszug („Tortenschublade“)
- beliebige Formen im Sonderbau
- klappbares Schneidbrett
- auf Wunsch fahrbar
- Unterbau umluftgekühlt mit Türen oder Schubladen optional erhältlich

Technische Daten

	Galant I 95	Galant I 145	Galant II 95	Galant II 145
Außenmaße: BxTxH in mm	955x770x153	1450x770x153	955x770x15	1450x770x1535
Vollauszug	nein	nein	ja	ja
Temperaturbereich Vitrine	+5 bis +12 °C			
Temperaturbereich Unterbau	+2 bis +15 °C			
relative Luftfeuchte	ca. 80 bis 85 %			

steckerfertig ohne Tortenauszug:

Modell Galant I 95 M
Art.-Nr.: 484.301.872

Modell Galant I 145 M
Art.-Nr.: 484.301.873

zentralgekühlt ohne Tortenauszug:

Modell Galant I 95 O
Art.-Nr.: 484.301.877

Modell Galant I 145 O
Art.-Nr.: 484.301.878

steckerfertig mit Tortenauszug:

Modell Galant II 95 M
Art.-Nr.: 484.301.870

Modell Galant II 145 M
Art.-Nr.: 484.301.871

zentralgekühlt mit Tortenauszug:

Modell Galant II 95 O
Art.-Nr.: 484.301.875

Modell Galant II 145 O
Art.-Nr.: 484.301.876