

NordCap Konditoreitheke GALANT-II 95 O

zentralgekühlte Ausführung, Ausstattung mit 1 Tortenauszug (810 x 610 mm) und 3 höhenverstellbaren Zwischenborden

Artikelnummer 484330385
Listenpreis 6.436,00 € UVP zzgl. USt.



- Konditorei- und Snacktheke GALANT-II
- Zusatzausstattung mit einteiligem Tortenzug
- wahlweise in steckerfertiger oder zentralgekühlter Ausführung
- maximale Warenpräsentation durch 5-seitigen Glaseinblick
- Ausstattung mit Tortenschublade und 3 höhenverstellbaren Zwischenborden passend für Euronormbleche 600 x 400 mm
- helle Warenausleuchtung waagrecht unter der Decke sowie unter jedem Zwischenbord geschützt montiert
- innen und außen aus CNS DIN 1.4301 gefertigt
- CNS-Innenwanne dicht verschweißt in Hygieneausführung mit tiefgezogenem Tauwasserablauf HD 30 mm
- bedienungsseitig Schiebegläser aus Isolierglas, kundenseitig Panoramascheibe, welche servicefreundlich zum Reinigen nach vorne kippbar ist
- Seitenscheiben aus Sicherheitsglas, für Reinigungszwecke auch komplett demontierbar
- automatische Abtauerung
- Verdampfeinheit extra beschichtet und für Reinigungszwecke hochklappbar
- Lüfter in Niederspannung, wodurch ein gefahrenfreies Abspülen/Reinigen der Verdampfeinheit und Innenwanne möglich wird
- elektronische Steuerung mit regelbarer Lüfterdrehzahl für hohe und niedrige Luftfeuchtigkeit, Lichtschalter, Digitalanzeige, Temperaturregelung und Abtauregelung.

Hinweis: Steckerfertige Modelle: Kälteaggregat unterhalb angeordnet und bedienungsseitig zwangsbelüftet, für Servicezwecke leicht zugänglich
 Zentralgekühlte Modelle mit E-Ventil R 134 a vormontiert, Leitungen in das Installationsfach geführt.

Bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich oder Tauwasserschale aus dem Sonderzubehör.

Ausstattung

Kältemittel Expansionsventil R 134 a vorinstalliert
Ausstellfläche 1,73 m²

Maße	Breite	Tiefe	Höhe
Außen	955 mm	770 mm	1535 mm

Technik

Kälteleistung	700 W / VT -10 °C
Anschlusswert	208 W / 230 V
Anschlusswert Elektro	230 V
Temperaturbereich	+5 bis +12 °C bei 25 °C UT und 60 % RF