

Gastronorm-Kühlschrank

Öl, Säure, Alkali, Fett, Salz, Wasser, etc.



Abb.: AB 500 P

Für den professionellen Einsatz gebaut:

- ★ Großes Nutzvolumen 505 l
- ★ Oberflächen innen und außen plastifiziert, hygienisch und leicht zu reinigen
- ★ Temperaturanzeige außen
- ★ Große Auflageflächen B x T = 630 x 500 mm
- ★ Innen-Ventilation
- ★ Robuste Ausführung speziell für den Einsatz in Großküchen
- ★ 60 mm starke Isolierung

Ausführung:

- ✓ Steckerfertig
- ✓ 5 Roste 630 x 500 mm, plastifiziert
- ✓ Innen-Ventilation
- ✓ Automatische Abtauung
- ✓ Analoge Temperaturanzeige außen
- ✓ Schloß
- ✓ Geschäumte Tür
- ✓ Türanschlag rechts, wechselbar
- ✓ Türdichtung wechselbar
- ✓ Stellfüße vorne, Rollen hinten
- ✓ Betriebsschalter und -leuchte
- ✓ Zubehör optional: Teleskopfüße, Körbe
- ✓ Gemäß HACCP

Modell	AB 500 P
Material außen	Stahl verzinkt, plastifiziert
Material innen	Stahl verzinkt, plastifiziert
<i>Außenmaße</i>	
Breite [mm]	770
Tiefe [mm]	722
Höhe [mm]	1702
<i>Innenmaße</i>	
Breite [mm]	650
Tiefe [mm]	555
Höhe [mm]	1469
Bruttinhalt [l]	521
Nettinhalt [l]	505
Nettogewicht [kg]	86
Anzahl Roste	4
Temperaturbereich [°C]	+2 / +10
Energieverbrauch [kWh/24h]	2
Leistungsaufnahme [W]	150
Netzspannung [V/Hz]	230 / 50
Isolierstärke [mm]	60
Kältemittel (FCKW-frei)	R 134a
Klimaklasse	4

Öl, Säure, Alkali, Fett, Wasser, etc.