

COOL-LINE SALATBAR/BUFFET

ESSENCE 4/1

4 x GN 1/1-200, mit statischer Kühlung und feststehender Glasabdeckung

Artikel-Nr.: 434705001

NordCap®
COOL-LINE



Beschreibung

- steckerfertige Salatbar mit statischer Kühlung
- Innenwanne für 4 GN-Behälter mit einer maximal H in mm: 200
- außen furnierte Holzstruktur, Farbton: Wenge
- Außenrahmen aus robustem, verchromtem Stahl
- innen CNS 1.4301
- mit feststehender Glasabdeckung und offenem Unterbau
- LED-Beleuchtung, gesondert schaltbar
- elektronische Steuerung und Hauptschalter, Digitalanzeige
- automatische Abtauung durch Kompressorstopp, manuelle Tauwasserentleerung
- Maschine zur einfachen Wartung und Reinigung leicht entnehmbar
- dicht verschweißte Innenwanne mit gerundeten Kanten in Hygieneausführung und Diagonalkantung für den Wasserablauf
- leicht wechselbare Holzverkleidung
- serienmäßig mit 4 Rollen mit Bremsen

Hinweis:

GN-Behälter nicht im Lieferumfang enthalten

Serienzubehör

- 4 x Lenkrollen, feststellbar

Informationen

Artikelnummer: 434705001

Anschlussart: steckerfertig

Kühlungsart (Produkt): statische Kühlung

Verkleidung außen: Holzstruktur, furniert, Farbton: WENGE

Verkleidung innen: CNS 1.4301

Aufnahme (wahlweise): 4 x GN 1/1-200

8 x GN 1/2-200

9 x GN 1/3-200



Bruttogewicht: 108 kg

Nettogewicht: 97 kg

Temperaturbereich: 4 bis 8 °C bei 25 °C UT und 60 % RF

Klimaklasse: 3 (+25 °C UT und 60 % RF)

Abmessungen (mm)

Breite außen: 1494

Tiefe außen: 650

Höhe außen: 1289

Breite Verpackung: 1558

Tiefe Verpackung: 714

Höhe Verpackung: 1100

Technik

Kältemittel: R-290

Kälteleistung: 522 W | -10 °C (VT)

Kältemittel Füllmenge: 90 g

Anschlusswert Elektro: 0,25 kW | 230 V | 1 | 50 Hz

Steuerung: elektronische Steuerung

Energieverbrauch: 3,00 kWh/24h

Energieverbrauch: 1095 kWh/annum