

COOL-LINE PIZZATISCH PT 9

mit gekühlter Arbeitsplatte aus Granit, Ausschnitt für 5 x GN 1/6-150

Artikel-Nr.: 435208001

NordCap®
COOL-LINE



Beschreibung

- steckerfertig
- Umluftkühlung
- innen/ außen aus Edelstahl 1.4372
- gekühlte Arbeitsplatte aus Granit
- Ausschnitt für 5 Behälter GN 1/6 bis 150 mm Höhe (Behälter nicht im Lieferumfang enthalten)
- auf drei Seiten eingeschäumter Verdampfer
- abgerundeter Boden
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- elektronische Steuerung, digitale Temperaturkontrolle
- 2 selbstschließende Türen mit Magnetdichtung
- ein GN-Tragrost 1/1 je Türabteil in Serie
- vier justierbare Stellfüße

Hinweis:

GN-Behälter nicht im Lieferumfang enthalten

Serienzubehör

- 1 x GN-Tragrost 1/1, weiß rilsaniert, je Türabteil
- 4 x Füße, justierbar

Informationen

Artikelnummer: 435208001

Anschlussart: steckerfertig

Kühlungsart (Produkt): Umluftkühlung

Verkleidung außen: Edelstahl 1.4372

Verkleidung innen: Edelstahl 1.4372

Aufnahme (wahlweise): 5 x GN 1/6-150

Bruttoinhalt: 260 l

Nettoinhalt: 225 l

Bruttogewicht: 113 kg



Nettogewicht: 103 kg

Temperaturbereich: 2 bis 10 °C bei 32 °C UT und 55 % RF

Klimaklasse: 4 (+30 °C UT und 55 % RF)

Abmessungen (mm)

Breite außen: 900

Tiefe außen: 700

Höhe außen: 1100

Breite innen: 830

Tiefe innen: 515

Höhe innen: 526

Tiefe bei geöffn. Tür: 1080

Breite Verpackung: 980

Tiefe Verpackung: 770

Höhe Verpackung: 1250

Technik

Kältemittel: R-600a

Kälteleistung: 250 W | -10 °C (VT)

Kältemittel Füllmenge: 68 g

Anschlusswert Elektro: 0,16 kW | 230 V | 1 | 50 Hz

Geräuschpegel: 42 dB

Steuerung: elektronische Steuerung

Energieverbrauch: 2,20 kWh/24h

Energieverbrauch: 803 kWh/annum