

FLEISCHKÜHLVITRINE FKV-U-FS-110 (AUF-/UNTERBAU)

mit Vorrichtung zur Aufhängung von Fleisch und schräggestellten Ebenen

Artikel-Nr.: 485304215



Beschreibung

- GN-Unterbau-Kühltisch für Kombination mit Fleischkühlvitrine FKV
- außen CNS 1.4301, Gehäuse geschliffen
- innen CNS 1.4301
- selbstschließendes Türen-Element mit umlaufendem Magnetdichtungsrahmen
- Isolierung FCKW-frei, 40 mm
- elektronische Steuerung
- bauseitiger Tauwasserablauf empfehlenswert
- elektrische Verdrahtung bis zum Klemmkasten
- Verdampfer mit Expansionsventil R 134a, Installationsleitungen ins Installationsfach geführt
- 3 höhenverstellbaren Auflageschienen für GN-Einsätze 1/1, 1 GN-Rost 1/1 aus CNS, GN-Schubladen 1/1 mit Vollauszug komplett aus CNS
- als Volllade oder zum Einsatz von GN-Schalen 1/1
- beschichteter Lamellenverdampfer in CNS mit Umluft
- Seitenwände für optimale Luftzirkulation gelocht
- Sockel aus CNS, 100 mm hoch
- Innenwanne gerundet

Informationen

Artikelnummer: 485304215

Verkleidung außen: CNS 1.4301

Verkleidung innen: CNS 1.4301

Türen im Unterbau: 2

Bruttoinhalt: 722 l

Bruttogewicht: 378

Nettogewicht: 340

Temperaturbereich: Vitrine +2 bis +8 °C bei 25 °C UT und 60 % RF, Unterbau -2 bis +8 °C bei 25 °C UT und 60 % RF

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

relative Luftfeuchtigkeit: 70 bis 85 %



Produktionsschritt: Präsentieren

Abmessungen

Breite außen: 1100

Tiefe außen: 660

Höhe außen: 2100

Tiefe bei geöffn. Schublade: 1140

Technik

Kältemittel: Expansionsventil R-134a vorinstalliert

Kälteleistung: 765 W / VT -10 °C

Anschlusswert: 86 W / 230 V