

FREIKÜHLTHEKE PORTHOS 2000 UM

Umluftkühlung, mit gekühltem Unterbau, 2 Türen

Artikel-Nr.: 506070200

NordCap

PROFESSIONELL KÜHLEN



Beschreibung

- steckerfertige Frischwaretheke mit Umluftkühlung
- Temperaturklasse M1 zur Kühlung von z.B. Fleisch, Hackfleisch oder Geflügelprodukten
- helle LED-Beleuchtung oben, unter der Zahlplatte montiert
- Auslagefläche und Arbeitsplatte aus Edelstahl
- Panoramafrontscheibe mit Hebemechanismus zur einfachen Bestückung und Reinigung
- automatische Abtauung durch Kompressorstopp
- Unterbaukühlung mit 2 Türen

Informationen

Artikelnummer: 506070200

Verkleidung außen: pulverbeschichtetes Stahlblech (Korpus), Seitenteile aus PVC

Verkleidung innen: Edelstahl-Auslageflächen

Warenpräsentationsfläche (TDA): 1,65 m²

Temperaturbereich: +0 bis +2 °C bei 25 °C UT und 60 % RF

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

Produktionsschritt: Präsentieren

Abmessungen

Breite außen: 2000

Tiefe außen: 1085

Höhe außen: 1280

Technik

Kältemittel: R-290 / 150 g

Kälteleistung: 873 W / VT -10 °C

Anschlusswert: 537 W / 230 V

Geräuschpegel: 67,5 dB

Energieverbrauch: 7 kWh / 24h

