

Frischwaren-Kühltheke GS-1018 U

Frischwaren-Kühltheke GS-1018 U (für Frischfleisch geeignet)

Ausführung:

- Stecker fertig
- Außenmaterial: Stahlblech beschichtet Eiche Nachbildung
- Seitenwände beschichtet Eiche Nachbildung mit Edelstahlabkantung
- Umluft Kühlung
- automatische Abtauung
- Gerader Glasaufbau aus Sicherheitsglas
- Glaszahlplatte 360 mm tief
- Fronthebescheibe mit Dämpfern
- Antibeschlagsystem
- Elektronische Temperatursteuerung
- Digitale Temperaturanzeige
- Separat schaltbare Auslagenbeleuchtung
- Geräte Ein- und Ausschalter
- CNS-Arbeitsplatte (1.4301) mit einer Tiefe von 200 mm
- 900 mm tiefe Ausstellungsfläche aus Chromnickelstahl DIN 1.4301
- Reservefach und Unterbaukühlung
- Höhenverstellbare AusgleichsfüÙe (max.20 mm)

Technische Daten:

- Stecker fertig
- AußenmaÙe: 1017 x 1148 x 1200mm
- InnenmaÙe: 900mm Auslagenfläche
- Temperaturbereich: -1° bis +5°C
- Einsatzbereich bei RF 60% und UT 25°C
- elektrischer Anschluss: 230 Volt
- maximale Leistungsaufnahme: 365 Watt
- Aggregat: Luft gekühlt
- Kältemittel R 290 (Propan)/GWP 3 Gemisch R 1150
- Kältemittelmenge: 115 Gramm
- Warenpräsentationsfläche (TDA) 0,83 m²
- Energieverbrauch im Jahr 2486 kWh
- Klimaklasse 3 (+25 °C UT und 60 % RF)



- Temperaturklasse: 3M 1 getestet nach DIN EN 23953 1 und 23M 1
- Ausstellungsfläche: 0,65 m²
- Wandstärken - Isolierung: 40mm
- 1 gekühltes Unterbau - Reservefach
- Bruttogewicht: 140 kg

**Eine Abtauung der Kühltheke erfolgt automatisch, das Tauwasser muss bauseits entsorgt werden.
Auf Anfrage auch mit Anschluss für eine Zentralkühlung lieferbar.**

Optionales Zubehör:

40022: Steckdose (+ 63.00 EUR zzgl. MwSt.)

Preis per Vorauskasse: **3 455.00 EUR** zzgl. MwSt.

