

Datenblatt zu Aufsatz-Kühlvitrine mit Glasaufsatz für 6 Behälter je 1/3 GN

HENDI
Tools for Chefs

Inklusive 24 Monaten Vollgarantie



Produktbeschreibung

Entdecken Sie die Aufsatz-Kühlvitrine Gastronorm 1/3 - die ideale Ergänzung für Ihre Kühlbedürfnisse. Mit einem robusten Gehäuse aus hochwertigem Edelstahl, einem Spuckschutz aus gehärtetem Glas und Platz für 6 GN 1/3 Behälter bis zu 150 mm Tiefe (nicht enthalten) bietet diese Vitrine maximale Vielseitigkeit. Die statische Kühlung mit automatischer Abtauung und ein seitlich angeordneter Kompressor gewährleisten eine gleichmäßige Temperaturverteilung. Das digitale Bedienfeld mit elektronischem Thermostat ermöglicht eine präzise Temperaturregelung von -2°C bis +8°C. Mit 4 höhenverstellbaren Füßen für Stabilität und einem schlanken Design ist diese Vitrine die perfekte Lösung für Ihre gastronomischen Anforderungen. GN-Behälter sind separat erhältlich.

Produkteigenschaften

Einsatzbereich - für welche Branche:	Schwimmbad etc. , Sauna, Wellness etc., Indoorspielplatz etc. , Partyservice, Catering etc. , Bäckerei, Coffeeshop etc., Restaurant, Hotellerie etc., Altenheim, Kantine etc., Eisdiele, Eiscafé etc. , Kiosk, Imbiss etc. , Schausteller, Circus etc. , Bistro, Ausflugslokal etc., Eventausstatter, Vermieter etc., Freizeitpark, Zoologischer Garten etc.
Farbe:	Edelstahl
Hersteller:	Hendi Gastroausstattung
Funktionsweise:	Luftkühlung, Elektro 230V
Garantiezeiten:	24 Monate Vollgarantie
Länge:	395 mm
Breite:	1405 mm
Höhe:	430 mm
Spannung	230 V
Leistungsaufnahme	0.18 kW

Datenblatt zu Aufsatz-Kühlvitrine mit Glasaufsatz für 6 Behälter je 1/3 GN



Inklusive 24 Monaten Vollgarantie

Zum Artikel: [HEN232972](#)