

Datenblatt zu Aufsatz-Kühlvitrine mit Deckel für 9 Behälter je 1/3 GN

Inklusive 24 Monaten Vollgarantie



Produktbeschreibung

Die Aufsatz-Kühlvitrine Gastronorm 1/3 mit Edelstahldeckel bietet Platz für bis zu 9 GN 1/3 Behälter mit einer Tiefe von bis zu 150 mm (Behälter nicht enthalten). Ihr Gehäuse aus hochwertigem Edelstahl, innen und außen, gewährleistet eine hygienische und langlebige Nutzung. Mit statischer Kühlung, automatischer Abtauung und seitlichem Kompressor bietet sie zuverlässige Leistung. Über das digitale Bedienfeld und das elektronische Thermostat können Sie die Temperatur genau einstellen, während die 4 höhenverstellbaren Füße eine flexible Platzierung ermöglichen. Die Temperatur ist von -2°C bis +8°C einstellbar, ideal für die Aufbewahrung verschiedenster gekühlter Speisen und Getränke.

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
Garanziezeiten:	24 Monate Vollgarantie
Länge:	395 mm
Breite:	2005 mm
Höhe:	290 mm
Spannung	230 V
Leistungsaufnahme	0.18 kW

Datenblatt zu Aufsatz-Kühlvitrine mit Deckel für 9 Behälter je 1/3 GN



Inklusive 24 Monaten Vollgarantie

Zum Artikel: [HEN233993](#)