



Gekühlter Tellerschrank h314_179

Gekühlter Tellerwagen. Kapazität: 84 Teller max. Ø 25-28 cm, angeordnet in 4 Reihen. Gesamthöhe: 1995 mm.

Gekühlte Tellerschrank, die eine schnelle Verteilung von Tellern in Hotels, Restaurants und Gaststätten ermöglichen. Die Struktur besteht aus Stahl 18/10 AISI 304 und hat einen Betriebstemperaturbereich von +5 °C bis +15 °C. Die statische Kältemittelverflüssigungsanlage hat eine Absorption von W 300 Kcal/h 265 Kältemittelgas 134A. Es gibt einen beleuchteten Ein-Aus-Schalter und einen digitalen Thermostat zur Temperaturregelung sowie eine praktische Kondensatauffangschale im Inneren des Fachs. Der Schranktellerwagen hat einen stabilen Sockel mit 4 Rädern mit einem Durchmesser von 125 mm (2 schwenkbar mit Bremse und 2 fest) und 4 Griffe, um den Transport des Wagens zu erleichtern. Er kann 84 Teller mit einem maximalen Ø von 25-28 cm aufnehmen, die in 4 Reihen angeordnet sind. Die Teller sind nicht im Lieferumfang enthalten.

Technische Eigenschaften:

- Typ: gekühlter Schrank
- Material: Stahl 18/10 AISI 304
- Statische Kühlung mit Verflüssigungssatz
- Temperaturbereich: +5 °C bis +15 °C
- Leistung: W 300 Kcal/h 265 Kältemittelgas 134A
- Abmessungen: 830 x 890 x H. 1995 mm
- Doppelte Öffnung für Service mit Flügeltüren aus Plexiglas

- 4 Griffe
- Feste Tellerablage
- Fassungsvermögen: 88 Teller Ø 25-28 cm
- 4 Räder mit einem Durchmesser von 125 mm (2 schwenkbare mit Bremse und 2 feste)
- Beleuchteter Netzschalter
- Digitaler Thermostat
- Auffangschale für Kondenswasser
- Teller nicht inbegriffen

*Abbildung rein indikativ.

INFORMATIONEN

- **Typologie** gekuhlt

Gekühlter Tellerschrank h314_179

Typologie: Refrigerato

