# Technisches Datenblatt

Produktmerkmale

| Kühlvitrine GN 1/3 Theke 150 cm | | |
|---|---|---|
| **Modell** | **SAP -Code** | 00011376 |
| VCH 3150 | **Eine Gruppe von Artikeln - Web** | Kühl- und Gefriertische |

- Material: Edelstahl
- GN / EN -Größe im Gerät [mm]: GN 1/3
- Anzahl der GN / en: 6
- Steuertyp: digital
- Mindestvorrichtungstemperatur [° C]: 2
- Maximale Gerätetemperatur [° C]: 8
- Einheit: rechts

| | | | |
|---|---|---|---|
| **SAP -Code** | 00011376 | **Anzahl der GN / en** | 6 |
| **Netzbreite [MM]** | 1500 | **GN / EN -Größe im Gerät [mm]** | GN 1/3 |
| **Nettentiefe [MM]** | 395 | **GN -Gerätetiefe** | 150 |
| **Nettohöhe [MM]** | 435 | **Mindestvorrichtungstem-peratur [° C]** | 2 |
| **Nettogewicht / kg]** | 75.00 | **Maximale Gerätetem-peratur [° C]** | 8 |
| **Power Electric [KW]** | 0.150 | **Kältemittel** | R600a |
| **Wird geladen** | 230 V / 1N - 50 Hz | | |



tel.: +420 381 582 284
e-mail: rmgastro@rmgastro.com
web: www.rmgastro.com

# Technisches Datenblatt

technische Parameter

| Kühlvitrine GN 1/3 Theke 150 cm | | |
|---|---|---|
| **Modell** | **SAP -Code** | 00011376 |
| VCH 3150 | **Eine Gruppe von Artikeln - Web** | Kühl- und Gefriertische |

1. **SAP -Code:**
   00011376
2. **Netzbreite [MM]:**
   1500
3. **Nettentiefe [MM]:**
   395
4. **Nettohöhe [MM]:**
   435
5. **Nettogewicht / kg]:**
   75.00
6. **Bruttobreite [MM]:**
   1530
7. **Grobtiefe [MM]:**
   420
8. **Bruttohöhe [MM]:**
   465
9. **Bruttogewicht [kg]:**
   80.00
10. **Gerätetyp:**
    Elektrisches Gerät
11. **Power Electric [KW]:**
    0.150
12. **Wird geladen:**
    230 V / 1N - 50 Hz
13. **Kältemittel:**
    R600a
14. **Kühltyp:**
    statisch mit Ventilator
15. **Material:**
    Edelstahl
16. **Geräteeigenschaften 2:**
    kühlend
17. **GN / EN -Größe im Gerät [mm]:**
    GN 1/3
18. **Anzahl der GN / en:**
    6
19. **GN -Gerätetiefe:**
    150
20. **Standardausrüstung für das Gerät:**
    Bestandteil der Einrichtung sind keine Gastronormbehälter (GN-Behälter) – Möglichkeit des Zukaufs
21. **Einheit:**
    rechts
22. **Steuertyp:**
    digital
23. **Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:**
    2
24. **Maximale Gerätetemperatur [° C]:**
    8
25. **Thaving -Zyklus:**
    Nein
26. **Bruttovolumen [M3]:**
    0.299
27. **Nettovolumen [M3]:**
    0.258
28. **Querschnitt der Leiter CU [mm²]:**
    0,5



tel.: +420 381 582 284
e-mail: rmgastro@rmgastro.com
web: www.rmgastro.com