Technisches Datenblatt

Produktmerkmale

Kühlvitrine Theke 7x GN 1/4		
Modell	**SAP -Code**	00013359
MCH 4160	**Eine Gruppe von Artikeln - Web**	Kühl- und Gefriertische

- Material: Edelstahl
- GN / EN -Größe im Gerät [mm]: GN 1/4
- Anzahl der GN / en: 7
- Steuertyp: digital
- Mindestvorrichtungstemperatur [° C]: 2
- Maximale Gerätetemperatur [° C]: 8
- Einheit: rechts

SAP -Code	00013359	**Anzahl der GN / en**	7
Netzbreite [MM]	1600	**GN / EN -Größe im Gerät [mm]**	GN 1/4
Nettentiefe [MM]	335	**GN -Gerätetiefe**	150
Nettohöhe [MM]	440	**Mindestvorrichtungstem-peratur [° C]**	2
Nettogewicht / kg]	45.00	**Maximale Gerätetem-peratur [° C]**	8
Power Electric [KW]	0.125	**Kältemittel**	R290
Wird geladen	230 V / 1N - 50 Hz	**Kältemittelgewicht [g]**	38.00

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

Technisches Datenblatt

technische Parameter

Kühlvitrine Theke 7x GN 1/4		
Modell	**SAP -Code**	00013359
MCH 4160	**Eine Gruppe von Artikeln - Web**	Kühl- und Gefriertische

1. **SAP -Code:**
   00013359
2. **Netzbreite [MM]:**
   1600
3. **Nettentiefe [MM]:**
   335
4. **Nettohöhe [MM]:**
   440
5. **Nettogewicht / kg]:**
   45.00
6. **Bruttobreite [MM]:**
   1690
7. **Grobtiefe [MM]:**
   375
8. **Bruttohöhe [MM]:**
   310
9. **Bruttogewicht [kg]:**
   50.00
10. **Gerätetyp:**
    Elektrisches Gerät
11. **Power Electric [KW]:**
    0.125
12. **Wird geladen:**
    230 V / 1N - 50 Hz
13. **Kältemittel:**
    R290
14. **Material:**
    Edelstahl
15. **Die Außenfarbe des Geräts:**
    Edelstahl
16. **Geräteeigenschaften 2:**
    kühlend
17. **GN / EN -Größe im Gerät [mm]:**
    GN 1/4
18. **Anzahl der inneren Teile:**
    7
19. **Anzahl der GN / en:**
    7
20. **GN -Gerätetiefe:**
    150
21. **Einheit:**
    rechts
22. **Steuertyp:**
    digital
23. **Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:**
    2
24. **Maximale Gerätetemperatur [° C]:**
    8
25. **Kältemittelgewicht [g]:**
    38.00
26. **Bruttovolumen [M3]:**
    0.196
27. **Nettovolumen [M3]:**
    0.236
28. **Querschnitt der Leiter CU [mm²]:**
    0,5

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