

**Pizza-Kühlaufsatzvitrine, Motor (links), Länge 2000 mm, für
10 Behälter GN1/4**

Preis: 519,00 € + IVA



Referenz: PA20033S

Hersteller: Gastrodomus

Kategorie: Aufsatzvitrinen

Beschreibung

Pizza-Kühlaufsatzvitrine, Motor (links), Länge 2000 mm, für 10 Behälter GN1/4

Die Kühlvitrine ist ideal um die Zutaten für die Pizza griffbereit zu lagern und zu kühlen.

Sie ist aus **Edelstahl** und hat einen **Glasaufsatz**.

Temperaturbereich: +2°C/+10°C, positiv.

Die Temperatur kann mithilfe eines **digitalen Thermostats** auf der rechten Seite der Vitrine leicht kontrolliert werden.

Kühlung: statisch

Kältemittelgas: R290a

Die Kühlaufsatzvitrine eignet sich für **10 Behälter GN1/4 aus Edelstahl oder Polycarbonat**.

Die Behälter und Deckel sind nicht im Lieferumfang enthalten.

Standardausstattung:

Glasaufsatz

Die Holzkisten für den Transport sind im Preis inbegriffen.

ACHTUNG: Damit die Luftzirkulation nicht behindert wird, muss zwischen der Wand und der Rückseite der Kühlaufsatzvitrine ein Abstand sein. Die Kühlvitrine darf nicht direkt an die Wand gestellt werden denn dadurch würden die hinteren Belüftungsöffnungen blockiert werden, was zur Folge hätte, dass der Maschinenraum nicht mehr ausreichend gekühlt wird und der Überhitzungsschutz des Kompressors immer aktiv wäre. Dies würde dazu beitragen, dass die Kühlvitrine beschädigt wird und nicht mehr funktioniert.

FOTO REIN INDIKATIV

Eigenschaften

Merkmal	Wert
Außenmaße	B 2000 mm x T 335 mm x H 435 mm
Leistung	130 W
Nettogewicht	70 Kg
Spannung	einphasig - 230 V
Standardausstattung	KIT vetri, divisori per bacinelle
Außenmaterial	Edelstahl
Temperatur	+2°C/+10°C

Kundenauftrag

Kühlung	statisch
Kältemittel (Gas)	R290
Isolierungsstärke	40 mm
Temperatur (+/-)	Positiv
Temperaturregelung	digitales Thermostat
Kühleinheit	nicht tropentauglich
Max. Temperatur/Luftfeuchtigkeit	+ 33 °C - 60 %
Geeignet für	GN1/4 Behälter
Behälteranzahl	10 GN1/4 Behälter
Motor	a sinistra
Baumaterial	Edelstahl
Gasmenge	35 gr
Länge der Vitrine	2000 mm