



- ▶ Anzahl Schubladen: 4
- ✓ Gekühlt
- ✓ Gastronorm: 1/1 GN
- ✓ Tiefe: 3 x 150 mm, 1 x 100 mm

- ▶ Mit Aufkantung
- ✓ 50 mm

- |                           |                            |            |        |
|---------------------------|----------------------------|------------|--------|
| • Anzahl Schubladen:      | 4                          | • Gewicht: | 112 kg |
| • Maße Schublade:         | B 299 x T 572 x H 190 mm   |            |        |
| • Schubladen gekühlt:     | Ja                         |            |        |
| • Norm-Format Schubladen: | 1/1 GN                     |            |        |
| • Anschlusswert:          | 0,35 kW   230 V   50 Hz    |            |        |
| • Füße höhenverstellbar:  | Ja                         |            |        |
| • Temperaturbereich:      | 0 °C bis 10 °C             |            |        |
| • Kontrollleuchte:        | Ein/Aus                    |            |        |
| • Höhenverstellbar:       | 850 mm bis 900 mm          |            |        |
| • Kühlmittel:             | R600a / 0,064 kg           |            |        |
| • Aufkantung:             | 50 mm                      |            |        |
| • Klimaklasse:            | 4                          |            |        |
| • Energieeffizienzklasse: | C (EU Nr. 2015 / 1094)     |            |        |
| • Kühlung:                | Umluft                     |            |        |
| • Digital-Anzeige:        | Ja                         |            |        |
| • Tiefe GN-Behälter max.: | 3 x 150 mm, 1 x 100 mm     |            |        |
| • Tauwasserverdunstung:   | Ja                         |            |        |
| • Ein-/Ausschalter:       | Ja                         |            |        |
| • Thermostat:             | Ja                         |            |        |
| • Auf Anfrage lieferbar:  | Kühltisch mit Lenkrollen   |            |        |
| • Material:               | Chromnickelstahl           |            |        |
| • Wichtiger Hinweis:      | -                          |            |        |
| • Material Arbeitsfläche: | Edelstahl                  |            |        |
| • Temperaturregelung:     | Elektronisch               |            |        |
|                           | In 0,1 °C-Stufen           |            |        |
| • Steuerung:              | Elektronisch               |            |        |
|                           | Knopf                      |            |        |
| • Energieverbrauch:       | 752 kWh / Jahr             |            |        |
| • Maße:                   | B 1.342 x T 700 x H 850 mm |            |        |

### Edelstahl-Polierspray 500ml DS



- Inhalt / Dose: 500 ml
- Anwendung:
  - Starke Verschmutzungen wie z.B. Fettrückstände vorab entfernen
  - Nicht auf heiße Gegenstände sprühen, erst abkühlen lassen
  - Dose vor Gebrauch auf Raumtemperatur bringen und gut schütteln
  - Spray dünn auf die zu reinigenden Flächen auftragen
  - Gleichmäßig und großflächig verreiben
  - Mit trockenem Tuch nachpolieren

Art.-Nr. 173031  
GTIN 4015613360195

### Öl- und Fettlöser F1L



- Inhalt: 6 x 1 Liter
- Ausführung: Flüssig
- HACCP-konform: Ja
- Chlorfrei: Ja
- Phosphatfrei: Ja
- Inklusive: -
- Bestellmengeneinheit: 1 Karton (6 Flaschen)
- Ausgelegt für: Abwaschbare Arbeitsflächen, Edelstahloberflächen, Fliesenwände und -böden, Hochwirksam gegen Beläge in Kaffeekannen

Art.-Nr. 173276  
GTIN 4015613761176