



- ▶ Anzahl Schubladen: 9
- ✓ Gekühlt
- ✓ Gastronorm: 1/1 GN
- ✓ Tiefe: 100 mm

- ▶ Mit Aufkantung
- ✓ 50 mm

- Anzahl Schubladen: 9
- Maße Schublade: B 299 x T 572 x H 100 mm
- Schubladen gekühlt: Ja
- Norm-Format Schubladen: 1/1 GN
- Anschlusswert: 0,452 kW | 230 V | 50 Hz
- Füße höhenverstellbar: Ja
- Temperaturbereich: 0 °C bis 10 °C
- Temperaturregelung: Elektronisch
In 0,1 °C-Stufen
- Steuerung: Elektronisch
Knopf
- Kontrollleuchte: Ein/Aus
- Höhenverstellbar: 850 mm bis 900 mm
- Aufkantung: 50 mm
- Klimaklasse: 4
- Kühlung: Umluft
- Digital-Anzeige: Ja
- Tiefe GN-Behälter max.: 100 mm
- Tauwasserverdunstung: Ja
- Thermostat: Ja
- Material Arbeitsfläche: Edelstahl
- Auf Anfrage lieferbar: Kühltisch mit Lenkrollen
- Material: Chromnickelstahl
- Wichtiger Hinweis: -
- Ein-/Ausschalter: Ja
- Energieeffizienzklasse: D (EU Nr. 2015 / 1094)
- Energieverbrauch: 1271 kWh / Jahr
- Kühlmittel: R600a / 0,096 kg
- Maße: B 1.792 x T 700 x H 850 mm
- Gewicht: 172 kg

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