



- Art der Einschübe: Quer
- Anzahl Einschübe: 5
- Kühlung: Umluft
- Schnellkühlzyklus: 70 °C bis 3 °C (16 kg in 90 Min.)
- Schockfroastleistung: 70 °C bis -18 °C (12 kg in 240 Min.)
- Format Einschübe: 1/1 GN
600 x 400 mm
- Material: CNS 18/10
- Wichtiger Hinweis: -
- Anschlusswert: 1,2 kW | 230 V | 50 Hz
- Energieverbrauch: Schnellkühlen: 0,12 kWh/kg
Schockfrosten: 0,35 kWh/kg
- Klimaklasse: 4
- Inklusive: 1 Kerntemperaturfühler
- Kühlmittel: R452a / 1,0 kg
- GWP: 1945
- Maße: B 750 x T 700 x H 850 mm
- Gewicht: 98 kg

GN-Behälter 1/1, T20

CNS
18/10



- Stapelbar: Ja
- Ausführung: Ohne Perforation
- Verstärkter Rand: Nein
- Eigenschaften: -
- Oberfläche: Glänzend
- Tiefe Behälter: 20 mm
- Gastronorm: 1/1 GN
- Norm: EN 631
- Serie: Top Line
- Wichtiger Hinweis: -
- Material: CNS 18/10

Art.-Nr. A121025
GTIN 4016098166722

GN-Behälter, 1/1, T40

CNS
18/10



- Inhalt: 5 Liter
- Stapelbar: Ja
- Ausführung: Ohne Perforation
- Verstärkter Rand: Nein
- Eigenschaften: -
- Oberfläche: Glänzend
- Tiefe Behälter: 40 mm
- Gastronorm: 1/1 GN
- Norm: EN 631
- Serie: Top Line
- Wichtiger Hinweis: -

Art.-Nr. A121040
GTIN 4015613271064

GN-Behälter, 1/1, T65

CNS
18/10



- Inhalt: 9 Liter
- Stapelbar: Ja
- Ausführung: Ohne Perforation
- Verstärkter Rand: Nein
- Eigenschaften: -
- Oberfläche: Glänzend
- Tiefe Behälter: 65 mm
- Gastronorm: 1/1 GN
- Norm: EN 631
- Serie: Top Line
- Wichtiger Hinweis: -

Art.-Nr. A121065
GTIN 4016098162755