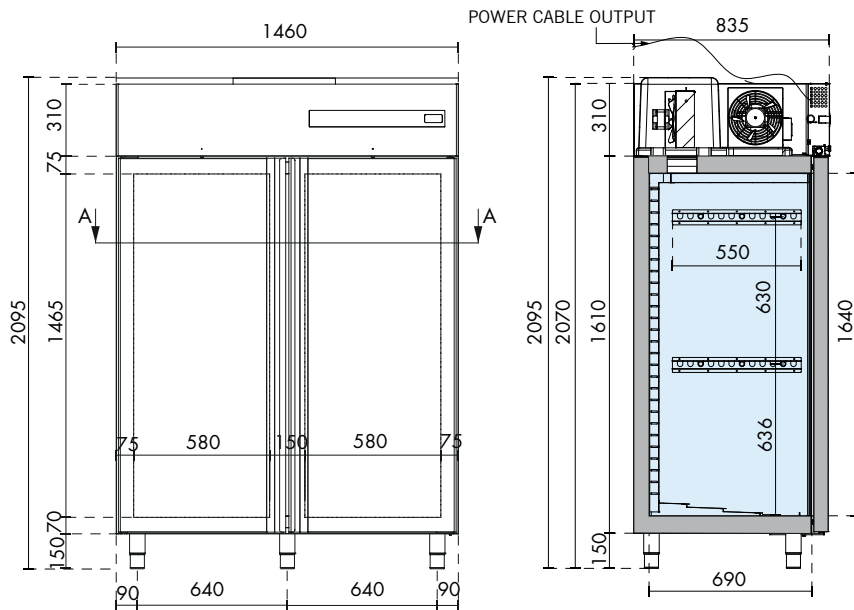


mod. CAB1400-M | cod. 06220060



DE TECHNISCHEN SPEZIFIKATIONEN

Verfügbare Temperatur (°C)	Abmessungen und Nettogewicht B x T x H (mm) - kg	Abm. der Verpackung und dem Gewicht B x T x H (mm) - kg	Kältemittel	Nettokapazität (L)	Klimaklasse	Energieklasse	Energieabsorption (W)	Versorgungsspannung	Jahresverbrauch (kWh/Jahr)
-2 / +8	1460 x 835 x 2095-190kg	1500 x 900 x 2300-229kg	R290	930	5	C	272	220-240 V / 50 Hz	949

DE TECHNISCHE DATEN UND SPEZIFIKATIONEN

- Kühlschrank für die Lagerung von Fleisch
- Tropentauglichem Monoblock-Aggregat, das sich leicht aus dem Gehäuse nehmen lässt, und Umluftkühlung mit Kältemittel R290
- Korpus komplett aus Stahl. Innenraum, Wände und Tür aus Edelstahl AISI 304
- Geprüft mit Temperatur der externen Arbeitsumgebung von bis zu 43 °C, Klimaklasse 5
- Isolierung 75 mm aus PU-Schaum mit HFO-Treibmittel, hochdruckgeschäumt, mit einer Dichte von 42 kg/m³
- Temperaturmessung mit Thermistor-Sensor (NTC-Fühler)
- Kühlschranksteuerung mit digitalem Touch-Bedienfeld
- Automatisches Abtauen mit Heissgas
- Automatisches Verdampfen vom Kondenswasser über Wärmetauscher aus Kupfer
- Türen mit automatisch schließend und Offen-Position fest auf 100°
- Scharniere mit automatischen Schließsystem
- Leicht abnehmbare Magnetdichtungen
- U-Schienen und Zahnstangen für Gitterböden verstellbar und herausnehmbar
- Abgerundete Kanten im Innenraum für eine schnelle und einfache Reinigung
- Verdampfer mit kathodischer Tauchlackierung (KTL) mit hoher Korrosionsbeständigkeit
- 6 Fleischerhaken serienmäßig
- Höhenverstellbare Füße aus Edelstahl
- Abschließbares Schloss mit Schlüssel und ein Licht unter dem Bedienfeld

ZUBEHÖR

- Oberer Rohr für Fleischhaken
- LED-Licht
- Kit 4 Laufrollen

