



Adresse:
Bayernstraße 31
5071 Wals-Siezenheim
Österreich

Kontakt:
Telefon: +43 662 85 67 77
Fax: +43 662 85 67 77 -
311
E-Mail:
info@backenundgaren.com

Rechtliches:
Gerichtsstand: Salzburg
USt-ID-Nr.: ATU68088099
Steuernummer: 93 158
8420
IBAN: AT14 3429 0000
06214423

BACKEN & GAREN.
Übersicht
TECHNIK & SERVICE.

Kühltisch CRIO HPO 3-7001



Produktnummer: NOR.402712270



Beschreibung

3 Türabteile

Korpushöhe: 700 mm

Tiefe: 700 mm

- zentralgekühlter Kühltisch mit Umluftkühlung zum Anschluss an eine externe Kälteanlage, Korpushöhe in mm: 700
- außen CNS 1.4301, alle Sichtseiten geschliffen, Rückwand verzinkt
- innen CNS 1.4301
- Innenraum zur Aufnahme von GN 1/1 geeignet
- Grundausstattung ohne Arbeitsplatte für bauseitige Integration

Erstellt am 28.04.2024

Dieses Dokument stellt ein provisorisches Angebot dar, welches ab Erstellungsdatum 1 Woche lang gültig ist. Zwischenzeitliche Preisänderungen vorbehalten. Es gelten immer die aktuellen Preise im Online-Shop.

* Alle Preise exkl. gesetzl. Mehrwertsteuer zzgl. Versandkosten und ggf. Nachnahmegebühren, wenn nicht anders angegeben.



Adresse:
Bayernstraße 31
5071 Wals-Siezenheim
Österreich

Kontakt:
Telefon: +43 662 85 67 77
Fax: +43 662 85 67 77 -
311
E-Mail:
info@backenundgaren.com

Rechtliches:
Gerichtsstand: Salzburg
USt-ID-Nr.: ATU68088099
Steuernummer: 93 158
8420
IBAN: AT14 3429 0000
06214423

BACKEN & GAREN TECHNIK & SERVICE.

• mit 3 selbstschließenden und nicht überstehenden Türen

CNS-Griffleisten, Offenstellung der Türen bei 95°, spezielle 3-Kammer-Ballondichtungen, ohne Werkzeug leicht wechselbar

- Cyclopentan-Hartschaumisolierung, bis zu 90 mm
- elektronische Steuerung, Digitalanzeige, HACCP-Kontrollfunktion und Service-Alarm, Touch-Pad, 3 Stufen Feuchtigkeitssteuerung
- automatische Abtauung 'IQ-Defrost' passt die Abtauphasen an die jeweilige Situation an
- intelligentes 'Airflow'-System, welches automatisch die Luftführung anhand der eingebrachten Ware optimiert
- freiliegender Verdampfer
- serienmäßig je Türabteil mit senkrechten Schienen für max. 15 Auflageschienen, 1 Paar Auflageschienen und 1 Tragrost, grau rilsaniert
- sockelfähig
- Innenraum fugenfrei mit abgerundeten Ecken
- innen unter der Decke angebrachte Luftleitbleche, um jedes Kühlabteil optimal mit gleichmäßigem Luftstrom zu versorgen
- höhenverstellbare CNS-Stellfüße (145 mm / 210 mm)

Hinweis:

Die Geräte sind ebenfalls mit Maschinenfach auf der rechten Seite erhältlich. Bitte sprechen Sie uns an.

Bauseitiger Tauwasserablauf erforderlich, optional Tauwasserschale mit elektrischer Tauwasserverdunstung.

Die Position für eine optimale Bohrung des Reinigungsablaufes ist am Geräteboden durch eine tiefgezogene Markierung erkennbar.

außen (B x T x H): 1657 x 700 x 850

innen (B x T x H): 1252 x 560 x 550

mit Arbeitsplatte (H): 900

bei geöffneter Tür (T): 1110

Bruttoinhalt: 440 l

Nettoinhalt: 310 l

Kältemittel: Expansionsventil R-134a

Ab- / Ausstellfläche: 3 x GN-Tragrost(e) 1/1, grau rilsaniert

Kälteleistung: 368 W / VT -10 °C

Anschlusswert: 30 W / 230 V

Temperaturbereich: -2 bis +10 °C

Klimaklasse: 5 (+40 °C UT und 40 % RF)

Bruttogewicht: 120 kg

Nettogewicht: 105 kg

Prospekte:

402_Serie CRIO-HPO-3_Masszeichnung_2017-06

402_Serie Kuehltechnik_2020-10



Adresse:
Bayernstraße 31
5071 Wals-Siezenheim
Österreich

Kontakt:
Telefon: +43 662 85 67 77
Fax: +43 662 85 67 77 -
311
E-Mail:
info@backenundgaren.com

Rechtliches:
Gerichtsstand: Salzburg
USt-ID-Nr.: ATU68088099
Steuernummer: 93 158
8420
IBAN: AT14 3429 0000
06214423

BACKEN & GAREN:
TECHNIK & SERVICE.

Produktinformationen

Leistung (W):	< 100 Watt
Spannung (V):	230V

Erstellt am 28.04.2024

Dieses Dokument stellt ein provisorisches Angebot dar, welches ab Erstellungsdatum 1 Woche lang gültig ist. Zwischenzeitliche Preisänderungen vorbehalten. Es gelten immer die aktuellen Preise im Online-Shop.

* Alle Preise exkl. gesetzl. Mehrwertsteuer zzgl. Versandkosten und ggf. Nachnahmegebühren, wenn nicht anders angegeben.