



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.

Warmhalteschrank HHT 282 E



Produktnummer: NOR.437031282



Erstellt am 03.05.2024

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
Beschreibung
TECHNIK & SERVICE.

2 Volltüren
für 16 + 16 x GN 1/1 oder 8 + 8 x GN 2/1

- Warmhalteschrank |mit statischem Beheizungssystem
- Innenraum für |16 + 16 x GN 1/1 oder |8 + 8 x GN 2/1, Abstand 75 mm
- außen |CHR 1.4016
- innen CNS 1.4301
- Volltür mit Magnetverschluss, Türanschlag links, nur werkseitig ohne Aufpreis wechselbar, bitte bei Bestellung angeben
- Energiesparisolation 35 mm, hitze- und alterungsbeständige Dichtung(en)
- elektronische Steuerung, Temperatur regelbar von 30 - 120 °C | |
- 2 getrennt steuerbare Schrankfächer
- herausnehmbares Einhänggestell für eine einfache Reinigung
- Entlüftungen für den Feuchtigkeitsabzug an Vorderseite
- wartungsfreundlich leicht erreichbare Verkabelung und Komponenten
- mit umlaufender Stoßleiste
- 4 Rollen, davon 2 mit Bremse

Hinweis:

Optional als Durchreichemodell erhältlich, bitte sprechen Sie uns an.

außen (B x T x H): 765 x 845 x 1760
mögliches Fassungsvermögen: 16 + 16 x GN 1/1
8 + 8 x GN 2/1
Anschlusswert Elektro: 3
0 kW / 1 / 230 V
Temperaturbereich: 30 bis 120 °C
Arbeitstemperatur: 30 bis 120 °C
Bruttogewicht: 125 kg
Nettogewicht: 111 kg

Prospekte:

437 HHT 282 E Masszeichnung 2017-02

Produktinformationen

Erstellt am 03.05.2024

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.