



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.

Speiseeisvitrine MILLENNIUM 2.0 GR 120



Produktnummer: NOR.453MIL019120



Beschreibung

Umluftkühlung
runder Glasaufbau
für Klimaklasse 7 ausgelegt

- steckerfertige Eisvitrine mit Umluftkühlung
- Innenwanne | aus CNS 1.4301

Erstellt am 06.05.2024

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
TECHNIK & SERVICE**

• stoßfest lackiertes Stahlblech in RAL 9003 weiß
gebogener Glasaufbau mit Hebescheibe aus temperiertem Sicherheitsglas (Hinweis: Bitte die abweichenden
Gerätemaße beachten (siehe Maßzeichnung))

- helle LED-Warenausleuchtung unter der 254 mm tiefen Zahlplatte, Sortenschilder zur Eigenbeschriftung
- Energiesparisolierung, 60 mm
- automatische zeitlich gesteuerte Abtauung mittels Heißgas in sehr kurzer Zeit (5 - 6 min)
- IP2X, geschützt gegen feste Fremdkörper mit Durchmesser ab 12,5 mm
- je nach Bestückungsplan mit 5, 7, 10 oder 12 I-Schalenkonfiguration ausstellbar
- 15° kundenseitig angeschrägte Ausstellungswanne aus CNS 1.4301
- frontseitiger Unterbau mit gelochter Verblendung
- mit extra starkem Aggregat
- serienmäßig inkl. Seitenteile und Frontpaneel in RAL 9003 weiß
- serienmäßig mit bedienseitigem Nachrollo, 4 Rollen, 2 davon feststellbar und höhenverstellbaren Füßen

Hinweis:

Bitte beachten Sie, dass Speiseeis über Nacht in einem speziellen Eiscreme-Lagerschrank gekühlt werden muss.

Eisvitrine

Eisvitrine

Umluftkühlung

ISA Produktprogramm

D

44

16

Verkaufsgerät

außen (B x T x H): 1166 x 1080 x 1356

Bruttoinhalt: 630 l

Nettoinhalt: 118 l

Kältemittel: R-290

mögliches Fassungsvermögen: 12 x 5,0 l Eisschale, 12 x 6,5 l Eisschale, 8 x 5,0 l flache Eisschale, 8 x 10,5 l

Eisschale

Kälteleistung: 577 W / VT -40 °C

Anschlusswert: 1050 W / 230 V, Abtauphase: 1400 W / 230 V

Temperaturbereich: -16 bis -14 °C bei 35 °C UT und 75 % RF

Klimaklasse: 7 (+35 °C UT und 75 % RF)

Bruttogewicht: 259 kg

Nettogewicht: 235 kg

Prospekte:

[453 Serie Millennium Prospekt 2019-09](#)

Erstellt am 06.05.2024

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.
TECHNIK & SERVICE.

Produktinformationen

Leistung (W):	1000-3000 Watt
Spannung (V):	230V

Erstellt am 06.05.2024

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.