GASTROLINE CUBE N MOD

Temperaturbereich:

Aggregat:

Kühlmittel:

Name	GASTROLINE CUBE 0.6N-MOD	GASTROLINE CUBE 0.9N-MOD	GASTROLINE CUBE 1.3N-MOD
Code	GC103N-mod	GC102N-mod	GC101N-mod
Länge	610	910	1310
Höhe	1250+/10	1250+/10	1250+/10
Tiefe	835	835	835
Volumen	0,87	1,3	1.9
Ausstellungsfläche [m²]	0,84	1,3	1,9
Gesamtanzeigefläche (TDA) [m²]	-	-	-
Temperaturbereich [°C]	-	-	-
Temp.klasse	-	-	-
Klima-Klasse	-	-	-
Energie-Effizienzklasse	-	-	-
Kältemedium	-	-	-
Verdampfertemperatur	-	-	-
Kälteleistung	-	-	-
Nennleistung	230/50Hz	230/50Hz	230/50Hz
Nennleistung [W]	21,6	25,5	51
Energieverbrauch [kWh/24h]	0,3	0,4	0,7

Standard

Neutralgerät (ohne Kältesystem)

Gerät geeignet für modulare Systeme

Untere Verkleidung aus schwarzem Melamin

Geteilter Frontteil aus schwarzem Melamin mit Spiegelelement oder rostfreiem geschliffenem Blechelement

Innengestell silbern – oder goldbeschichtet (IGLOO – Farbmuster)

Glasauslagen höhen – und neigungsverstellbar

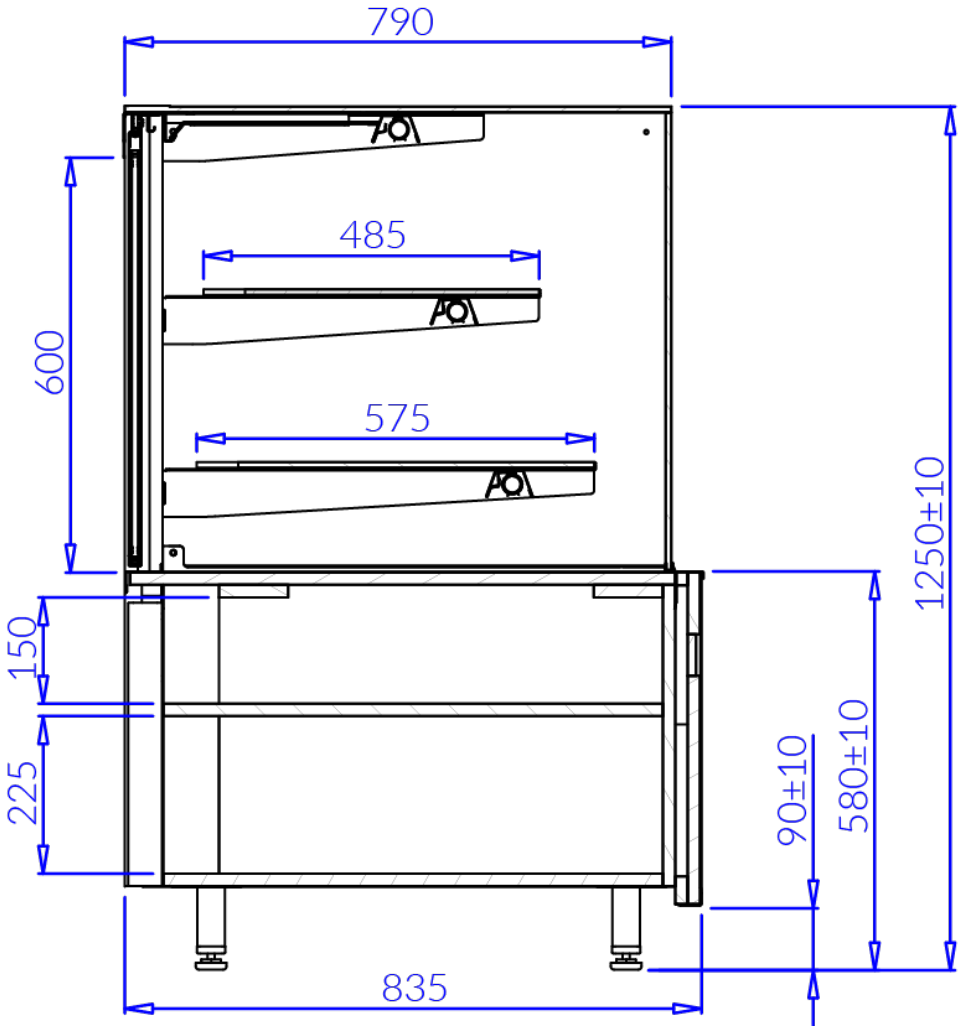
Untere Ablage aus schwarzem Melamin

Hintere Schiebetür mit Isolierverglasung

Gerade Frontverglasung

Beleuchtung je Ablage – LED – Leuchtstoffröhre (für Backwaren)

Höhenverstellbare Ausgleichsfüße

Optionen

Gerät geeignet für individuellen Verbau (ohne Holzgehäuse)
Seitenteile aus schwarzbeschichtetem Blech
Farbe Seitenteile – Farbauswahl möglich (IGLOO – Farbmuster)
Frontteil voll aus schwarzem Melamin
Farbe Frontmelamin – Farbauswahl möglich (IGLOO – Farbmuster)
Frontverkleidung aus Furnier – oder TREND – Platte – Farbauswahl möglich (IGLOO – Farbmuster)
Innengestell aus rostfreiem Blech für das Modul 0.6
Innengestell aus rostfreiem Blech für das Modul 0,9
Innengestell aus rostfreiem Blech für das Modul 1.3
Platte klein (B 400mm x T 420mm)
Platte mittelgroß (B 400mm x T 510mm)
Platte unten (B 400mm x T 520mm)