



Temperaturbereich:

Aggregat:

Kühlmittel:

Name	GASTROLINE CUBE 0.6N	GASTROLINE CUBE 0.9N	GASTROLINE CUBE 1.3N
Code	GC103N	GC102N	GC101N
Länge	610	910	1310
Höhe	1250+/10	1250+/10	1250+/10
Tiefe	835	835	835
Volumen	0,87	1,3	1,9
Ausstellungsfläche [m ²]	0,84	1,3	1,9
Gesamtanzeigefläche (TDA) [m ²]	-	-	-
Temperaturbereich [°C]	-	-	-
Temp.klasse	-	-	-
Klima-Klasse	-	-	-
Energie-Effizienzklasse	-	-	-
Kältemedium	-	-	-
Verdampfer Temperatur	-	-	-
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)

Untere Verkleidung aus schwarzem Melamin

Geteilter Frontteil aus schwarzem Melamin mit Spiegelement oder rostfreiem geschliffenem Blechelement

Seitenteile aus schwarzbeschichtetem Blech

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

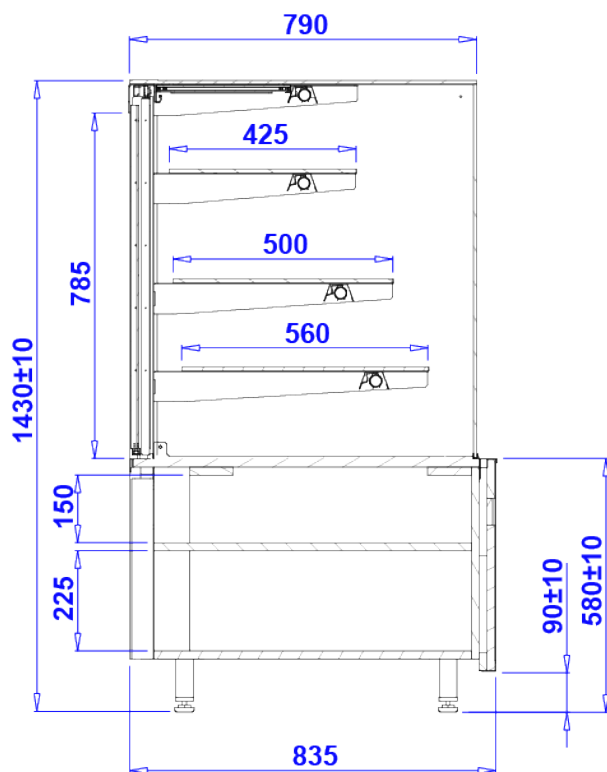
Platte klein (B 400mm x T 420mm)

Platte mittelgroß (B 400mm x T 510mm)

Platte unten (B 400mm x T 520mm)

Räder - Set

**GASTROLINE
CUBE (N) 3P**



**GASTROLINE
CUBE (N) 2P**

