

KOMBI-WAGEN ZUM KÜHLEN UND REGENERIEREN

RRD 101 E

für 10 x GN 1/1 oder EN 600 x 400 mm

Artikel-Nr.: 437054101

NordCap

PROFESSIONELL KOCHEN



Beschreibung

- kombinierter Wagen zum Kühlen und Regenerieren mit Umluft-Verdampfer aus Edelstahl
- für 10 x GN 1/1 oder EN 600 x 400 mm
- außen CHR 1.4016
- innen CHR 1.4016
- Temperaturbereich regelbar von 0 - 160 °C
- Volltür mit Schnappverschluss, Türanschlag links, werkseitig gegen Aufpreis wechselbar, bitte bei Bestellung angeben
- 35 mm Wärmeisolierung des Garraums, Dichtungen aus hitze- und alterungsbeständigem Silikon, Sicherheitsthermostat
- zentraler Garraumabfluss für erleichterte Reinigung
- elektronische Steuerung mit LCD-Touchscreen für Temperatur-, Zeit- und Feuchtigkeitseinstellung und Startzeitverzögerung
- intelligente Temperaturverringerng am Ende des Regenerationszyklus
- Feuchtigkeitsabzug durch manuelle Entlüftung
- autoreverser Lüfterradbetrieb für gleichmäßige Regenerationsergebnisse
- versenkbarer Wasserreservetank mit Wassermangelanzeige
- akustisches Signal am Ende des Zyklus
- herausnehmbares Einhänggestell für eine einfache Reinigung
- umlaufender Stoßschutz aus Gummi
- serienmäßig mit wechselbaren Blecheinschubwänden für GN 1/1 oder EN 600 x 400 mm
- serienmäßig mit CLIMACHEF-System, für automatische Feuchtigkeitssteuerung
- mit 4 Rollen (Ø125 mm), 2 davon mit Bremse

Informationen

Artikelnummer: 437054101

Aufstellungsart: Standgerät

Verkleidung außen: CHR 1.4016

Verkleidung innen: CNS 1.4301



Aufnahme (wahlweise): 10 x GN 1/1 oder EN 600 x 400 mm

Bruttogewicht: 131 kg

Nettogewicht: 115 kg

Arbeitstemperatur: 0 bis 160 °C

Abmessungen (mm)

Breite außen: 890

Tiefe außen: 815

Höhe außen: 1640

Breite Verpackung: 920

Tiefe Verpackung: 850

Höhe Verpackung: 1810

Technik

Energieart: Elektro

Anschlusswert Elektro: 7,00 kW | 400 V | 3N | 50 Hz

Schutzart: IPX4 - spritzwassergeschützt