



TRADITION PLUS Green



TRADITION PLUS

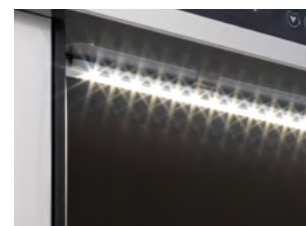


Kühltheken mit statischer Wanne für die Aufnahme von 3, 4 oder 6 Behältern GN1/1 (nicht inkludiert, max. H 200 mm).

- Rahmen aus verchromtem Stahl auf gebremsten Rädern.
- Hochwertige Laminatbeschichtung in den Standardfarben Wengé, Eiche gebleicht oder RAL Classic Farben auf Anfrage.
- Brückenaufbau mit absenkbarer Schutzabdeckung und LED-Beleuchtung.
- Abgerundeter Rautenboden, um den Wasserabfluss zu erleichtern und eine perfekte Reinigung und Hygiene zu gewährleisten, mit Hahn.
- Digitales Bedienfeld auf der Brücke (optional: berührungslose Steuerung).

Îlots gastronomiques réfrigérés avec bac statique pour contenir 3, 4, 6 bacs GN 1/1 (non compris, H 200 mm max).

- Châssis en acier chromé sur roues avec frein.
- Revêtement exclusif stratifié en couleurs standard wengé, hemlock nordique ou couleurs RAL Classic sur demande.
- Structure supérieure à portique avec capote rabattable et éclairage à LED.
- Fond arrondi et diamanté pour faciliter l'écoulement de l'eau et pour une propreté et une hygiène parfaites, avec robinet.
- Panneau de commande numérique sur le portique (option: commande sans contact).



Optional
BERÜHRUNGSLOSES Steuerungssystem
Système de contrôle SANS CONTACT

	Modell Modèle	Code Code	Kapazität Behälter Capacité bacs (GN)	Farbe* Teinte*	Bereich Gamme (°C)		Gas Gaz	Klimaklasse Classe climatique	Abmessungen Dimensions (mm)	Stromaufnahme Absorption		Spannung Tension (Volt/Ph/Hz)	Abmessungen der Verpackung Dimensions emballage (mm)	Netto-/ Bruttogewicht Poids net/brut (kg)
										Watt ****	Ampere			
	TR-GREEN PLUS 3H	7BTGR3FIPHA01		H	+4/+8°		R290 - GWP 3 Kg 0,080	3 25°C - 60%	1169x650x1488	247	5.03	230/1/50	Montierte Struktur Structure montée 1233x714x1595	121/141
	TR-GREEN PLUS 4H	7BTGR4FIPHA01		H	+4/+8°		R290 - GWP 3 Kg 0,090	3 25°C - 60%	1494x650x1488	247	5.03	230/1/50	Montierte Struktur Structure montée 1558x714x1595	138/160
	TR-GREEN PLUS 6H	7BTGR6FIPHA01		H	+4/+8°		R290 - GWP 3 Kg 0,110	3 25°C - 60%	2144x650x1488	247	5.03	230/1/50	Montierte Struktur Structure montée 2208x714x1595	174/202
	TR-GREEN PLUS 3W	7BTGR3FIPWA01		W	+4/+8°		R290 - GWP 3 Kg 0,080	3 25°C - 60%	1169x650x1488	247	5.03	230/1/50	Montierte Struktur Structure montée 1233x714x1595	121/141
	TR-GREEN PLUS 4W	7BTGR4FIPWA01		W	+4/+8°		R290 - GWP 3 Kg 0,090	3 25°C - 60%	1494x650x1488	247	5.03	230/1/50	Montierte Struktur Structure montée 1558x714x1595	138/160
	TR-GREEN PLUS 6W	7BTGR6FIPWA01		W	+4/+8°		R290 - GWP 3 Kg 0,110	3 25°C - 60%	2144x650x1488	247	5.03	230/1/50	Montierte Struktur Structure montée 2208x714x1595	174/202
	TR-GREEN PLUS 3R	7BTGR3FIPRA01		R	+4/+8°		R290 - GWP 3 Kg 0,080	3 25°C - 60%	1169x650x1488	247	5.03	230/1/50	Montierte Struktur Structure montée 1233x714x1595	121/141
	TR-GREEN PLUS 4R	7BTGR4FIPRA01		R	+4/+8°		R290 - GWP 3 Kg 0,090	3 25°C - 60%	1494x650x1488	247	5.03	230/1/50	Montierte Struktur Structure montée 1558x714x1595	138/160
	TR-GREEN PLUS 6R	7BTGR6FIPRA01		R	+4/+8°		R290 - GWP 3 Kg 0,110	3 25°C - 60%	2144x650x1488	247	5.03	230/1/50	Montierte Struktur Structure montée 2208x714x1595	174/202
	SOV-CONTACTLESS					Bruttoaufpreis für BERÜHRUNGSLOSE Steuerung				Supplément brut pour commande SANS CONTACT				

*H= EICHE GEBLEICHT - W= WENGÉ - R=SPEZIELLE RAL-FARBE GLATTE MATTE OBERFLÄCHE - **** Watt TN (-10/+45 °C)

Die Drop-in-Vitrinen und Kühltheken für kalte Gerichte sind Geräte für die vorübergehende Bereitstellung von verderblichen frischen Lebensmitteln. In jedem Fall darf das Gerät nicht länger als 4 Stunden ununterbrochen in Betrieb sein. Nach der Präsentation der Lebensmittel müssen diese aus dem Gerät entnommen und in speziellen Kühlschränken aufbewahrt werden.

Fluorierte Treibhausgase sind in hermetisch geschlossenen Anlagen enthalten.

Die technischen Daten und Spezifikationen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden.

*H= CHÊNE BLANCHI - W= WENGÉ - R=RAL FINITION SPÉCIALE LISSE MATE - **** Watt TN (-10/+45°C)

Les drop-in et les îlots gastronomiques froids sont des équipements qui permettent l'exposition temporaire d'aliments frais périssables. Dans tous les cas, le fonctionnement de la machine ne doit pas dépasser 4 heures d'affilée. Une fois l'exposition des aliments terminée, ceux-ci doivent être retirés de la machine et conservés au réfrigérateur

Les gaz fluorés à effet de serre sont contenus dans des équipements hermétiques

Données techniques et caractéristiques sujettes à des modifications sans préavis.