

Übersicht

Fischtheke NETTUNO SELF, 100 breit

Tecnodom

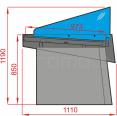
Produktnummer: N100SELF CG

Optionen

Kühlung

mit Aggregat

zentralgekühlt (ZK*)



Beschreibung

Die gekühlte NETTUNO Fischtheke ist ausgelegt zum Befüllen mit Eis. Darauf lassen sich Frischfische und Meeresfrüchte bestens auslegen. Zeigen sie ihren Kunden die Schätze des Meeres und lassen sie ihre Köstlichkeiten auf Eis 'schwimmen'. Durch die statische Kühlung schmilzt die Eisschicht in der Fischtheke nicht und ihre Produkte trocknen nicht aus.

Standardmässige Eigenschaften

- isolierte Seitenwände (Dicke jeweils 50 mm) mit Aufbau aus gehärtetem Glas
- Auslagefläche aus Edelstahl mit Auslass für Flüssigkeiten
- Statische Kühlung durch integrierte Kupferspirale im Kühlboden
- Elektronisches Bedienfeld
- Italienische Technologie, Design und Produktion
- einfache Installation

Verfügbare Optionen

- Tropenausführung für die steckerfertige Version (für Umgebungstemperaturen bis +30 °C)
- Gelochter-Einlageboden in Edelstahl für Schalen- und Krustentiere
- Flexible Gastrennwand zum Unterteilen der Auslagefläche
- Fischtheke als Eckverbindung 90 Grad oder 45 Grad
- Temperaturneutrale Elemente für Waage oder Kasse
- Ohne Edelstahl-Umrahmung für die Beine

Produktinformationen

Technische Daten

Auslagefläche m2:	0.93
Bedienseite:	offen
Gerätetyp:	NETTUNO SELF
Kundenseite:	offen
Tiefe der Auslagefläche mm:	973
Elektroanschluss:	230V / 50 Hz / 1N, steckerfertig mit Schweizer Adapter
Kühlung:	statisch, steckerfertig, zentralgekühlt
Temperaturbereich °C:	0/-18
Anschlussleistung:	mit Aggregat: 455 W, ohne Aggregat: 500 W
geprüfte Umgebungstemperatur °C:	+ 25 (bei 60% Luftfeuchtigkeit)
Material aussen:	CNS (Inox), gehärtetes Glas
Material innen:	CNS (Inox)
Breite mm:	1060
Tiefe mm:	1110
Höhe mm:	1190
Gewicht kg:	90 brutto