

Übersicht

Backwarenvitrine BRIO 97 Q Ciocco, freistehend

Produktnummer: BRIO97QCIOCCO



COLD
ENGINEERING
TECFRIGO



Beschreibung

Feinste Schokoladenkreationen und Pralinen sind in dieser Standkühlvitrine aus der Serie BRIO bestens aufgehoben. Der Temperaturbereich von 14° C – 16° C ist optimal für bestes Schokoladenaroma. Weiter besticht die Standkühlvitrine mit einer Luftfeuchtigkeit von 40-44 % für ideales Klima der Schokolade. Ist die Luft feuchter, so nimmt die Schokolade Wasser auf und bildet den ungewollten weissen Belag.

Die Standkühlvitrine BRIO mit der ansprechend gebogenen Front und den Einlageböden aus Glas erlaubt besten Einblick in ihre Auslage. Kundenseitig ist die Standkühlvitrine geschlossen. Die Seitenteile sind aus stabilem Doppelglas gefertigt.

Die gekühlte Verkaufsvitrine BRIO ist freistehend auf 4 schwenkbaren Rollen oder als Einbauversion erhältlich. Mögliche Farben: silber (Code 02) und schwarz (Code 13).

Optionen

- Türschloss
- Pendeltüren
- Einbauversion (ohne Abdeck-Paneele um die Kühleinheit)
- temperaturneutrale Vitrine (ohne Kühlung)
- ohne Kompressor für Anschluss an Zentralkühlung

Produktinformationen

Technische Daten

Anordnung Kälteaggregat:	unten
Bedienseite:	Schiebetüre
Beleuchtung:	LED
Gerätetyp:	BRIO CIOCCO
Kapazität:	300
Kundenseite:	geschlossen
Kältemittel:	R600A
Luftfeuchtigkeit %:	40/44
Tauwasserverdunstung:	ja
Kühlung:	luftgekühlt
Temperaturbereich °C:	+14/+16
Abtauung:	manuell
Elektroanschluss:	230V / 50 Hz / 1N, steckerfertig mit Schweizer Adapter
Anschlussleistung:	800 W
geprüfte Umgebungstemperatur °C:	+ 30 (bei 55% Luftfeuchtigkeit)
Material aussen:	Chromstahl-Lüftungsgitter, Doppel-Isolationsglas, Rahmen: Stahlblech galvanisiert
Material innen:	Edelstahl, Glas
Türe:	Glas
im Lieferumfang enthalten:	1 Glastablar (280 x 870 mm) und 2 Glastablar (396 x 870 mm)
Breite mm:	947
Tiefe mm:	720
Höhe mm:	1342

Füsse:	Rollen 60 mm
Gewicht kg:	160