

Unterbau-Kühlgerät für Buffets InvisiFreeze™ M (GN2/1)

Artikelnummer 1 60 200 00



Kühlgerät für Speisen für die unsichtbare Installation unter Oberflächen aus verschiedenen Materialien wie Kunststein oder Glas.

Vorteile:

- ✓ Maximale Flexibilität beim Design individueller, moderner Buffetmöbel
- ✓ Deckmaterial kann als durchgehende Oberfläche ohne Cut-outs eingesetzt werden
- ✓ Ebene Oberfläche für leichte Reinigung und Desinfektion
- ✓ Hohe Energieeffizienz durch modernste Technologie
- ✓ Präzise Regulierung der Kühlleistung per Knopfdruck

Features:

4 Leistungsstufen

Temperaturbereich -10°C - 5°C

Bedienung am Gerät bzw. via externem Control Panel

InvisiFreeze™-Bus

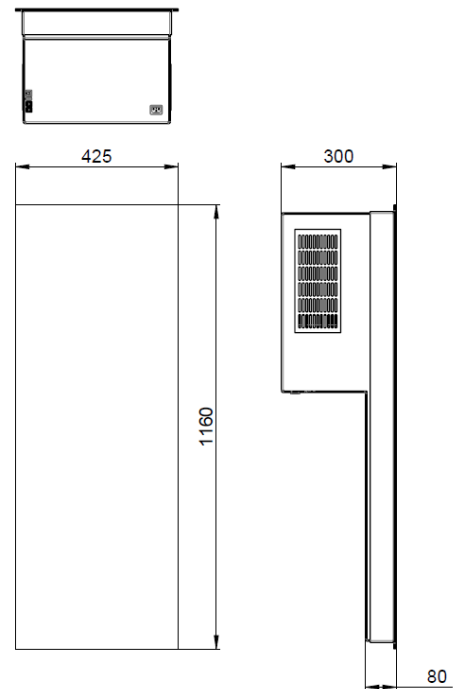
Bis 16 Geräte im Netzwerk mit einem Bedienelement steuerbar

USB-Anschluss

für Software-Updates und Auslesen von Daten

Technische Daten

Masse:	1160 x 425 x 300 mm
Gewicht:	45 kg
Grösse der Kühlfläche:	GN 2/1
Leistung:	500 W
Eingangsspannung:	220-240 V AC, 50/60 Hz
Interne Absicherung:	6.3 A
Kältemittel	R290 (Propan)
Anschlusstyp:	C13



Zubehör Übersicht (optional)



Netzkabel 1500 mm, Stecker länderspezifisch, 10A



InvisiFreeze™ externes Bedienpanel



InductWarm® Infrarot Fernbedienung inkl. Batterie



Verbindungskabel zum externen Bedienpanel



InductWarm® BUS-Kabel, 2000 mm zum Vernetzen mehrerer InvisiFreeze™-Geräte