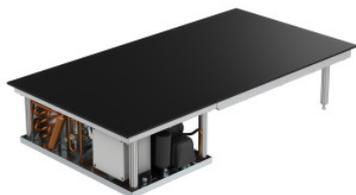


## Technische Daten



*Bildbeispiel, technische Änderungen vorbehalten.  
Ohne Dekoration.*

<b>Nutzlast:</b>	36 kg
<b>Leistung:</b>	2420 W
<b>Kälteleistung:</b>	340 W
<b>Anschluss-Spannung:</b>	220 V
<b>Nennstrom:</b>	10,5 A
<b>Schutzklasse:</b>	Klasse 1
<b>Frequenz:</b>	50 Hz
<b>Gewicht:</b>	46 kg
<b>Breite:</b>	1320 mm
<b>Tiefe:</b>	530 mm
<b>Höhe:</b>	200 mm

Kalt-Warm-Platte zur Präsentation und Ausgabe von kalten und warmen Speisenkomponenten. Gerät zum Einbau in einer Thekenabdeckung bzw. Speisenausgabeeinrichtung.

Gerät in stabiler, selbsttragender und hygienischer Konstruktion aus hochwertigem Edelstahl. In die Abdeckung integriert eine Kalt-Warm-Platte mit einer mattschwarzen Keramik-Oberfläche. Die Oberfläche ist mittels Spezialkleber fest mit einer Aluminiumplatte verbunden, die eine absolut gleichmäßige Wärme- und Kälteverteilung auf der Oberfläche garantiert. Darunter angebracht selbstregulierende PTC-Heizelemente und ein Kompressor betriebenes Kühlaggregat. Betrieb der Kühlung mit Kältemittel R290, zukunftssicher gemäß europäischer F-Gase-Verordnung (517/2014/EU). Gerätesteuerung auf einer Edelstahlblende zum Einbau in ein bauseitiges Installationsfach oder einer separat ausgeschriebenen Wärme-/Lichtbrücke. Separate Regler für Kalt- und Warmbetrieb mit jeweils digitaler Temperaturanzeige und -Einstellung. Keramikabdeckung in besonders kratz- und stoßfester Ausführung. Glatte Oberfläche für leichte und hygienische Reinigung mit handelsüblichen Reinigungs- und Desinfektionsmitteln.