



2x 1/1 GN



3x 1/1 GN



BLASTCHILLER



1/1 GN



Ⓝ **WERKBANK GEKOELD - 1/1 gastronorm, roestvrijstaal met geventileerde koeling, automatische ontdooiing, thermostatisch regelbaar 0°C/+8°C en voorzien van verlichte hoofdschakelaar, de onderruimte is voorzien van geleiders 1/1 gastronorm, per deur wordt een 1/1 gastronorm Rilsan rooster meegeleverd**

ⓔ **COOLING TABLE - 1/1 gastronorm, stainless steel, with ventilated refrigeration, automatic defrosting and evaporation condenswater, adjustable temperature 0°C/+8°C, ON/Off-light switch, the lower part is foreseen with 1/1 GN guide rails and each door with one 1/1 GN, plastified wire rack**

ⓔ **COMPTOIR RÉFRIGÉRÉE - 1/1 gastronorme, inox, refroidissement ventile, dégel et evaporation automatique, température réglable 0°C/+8°C et interrupteur marche-arrêt illumine, compartiment inferieur equipe avec guides 1/1 GN, livrée avec un grille plastifié par porte**

ⓔ **KÜHLTISH - 1/1 Gastronorm, CNS mit Umluftkühlung, Auftauen und Verdampfen geschieht automatisch, Temperatur einstellbar von 0°C/+8°C und Ein-Aus-Leuchtschalter, Unterteil ausgestattet mit führungsschienen 1/1 GN, pro Tür geliefert mit ein 1/1 GN Rilsan Rost**

2 deuren/doors/portes/Türen

No.	cm	V	W	EURO
*712.115	85(H)x90x70	230	340	N.M.L.

3 deuren/doors/portes/Türen

No.	cm	V	W	EURO
*712.120	88(H)x137x70	230	230	1.545,00

Ⓝ **SNELKOELER/VRIEZER - roestvrijstaal, voor het snel terug koelen of vriezen van voedsel en zorgt ervoor dat de temperatuur in de kern van het voedsel terug koelt van 90°C tot 3°C of tot -18°C in zeer korte tijd, volledig geïsoleerd, digitaal thermostatisch instelbaar, deurcontactschakelaar en voorzien van kerntemperatuurvoeler, koel- of vriescyclus d.m.v. tijd of kerntemperatuurvoeler**

ⓔ **BLAST CHILLER/FREEZER - for quick cooling or freezing of food and ensures that the temperature in the core of the food cools back in a very short time from 90°C to 3°C or up to -18°C, fully insulated, adjustable digital thermostat, door micro switch and equipped with internal temperature core probe sensor, cooling or freezing cycle by time or core temperature sensor**

ⓔ **CELLULE DE REFRROIDISSEMENT RAPIDE - des rapides de refroidissement ou de congélation des aliments et du dos garantit que la température dans le noyau de la nourriture se refroidit plus vite l'arrière 90°C à 3°C, ou jusqu'à -18°C, entièrement isolé, thermostat réglable digital et équipé du capteur de température interne, de refroidissement ou congélation cycle par temps ou base de capteur de température**

ⓔ **SCHNELLKÜHLER/SCHOCKFROSTER - für schnelle Kühlung oder Einfrieren von Lebensmitteln und zurück, die die Temperatur im Kern des Lebensmittel kühlt von 90°C, bis 3°C oder bis zu -18°C, gewährleistet vollisoliert, verstellbaren Digitalen Thermostat. ausgestattet mit interner Temperatursensor, kühlen oder Einfrieren Zyklus mittels Zeit oder Core Temperatur-sensor**

No.	Cap.	cm	V	W	EURO
*712.510	5x 1/1 GN/ 5x 60x40 cm	85(H)x76x73	230	600	2.450,00