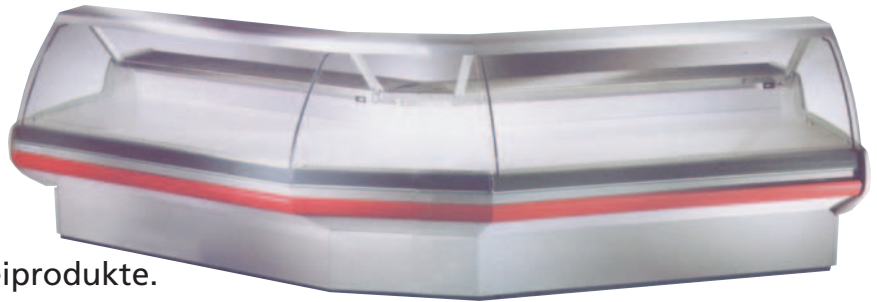


Modular-Umluftkühltheke „Delta“

Technische Eigenschaften

Fortschrittliche Modular-Umluftkühltheke, mit patentierter Luftführung, für Fleisch- und Wurstwaren, Delikatessen sowie für Molkereiprodukte.

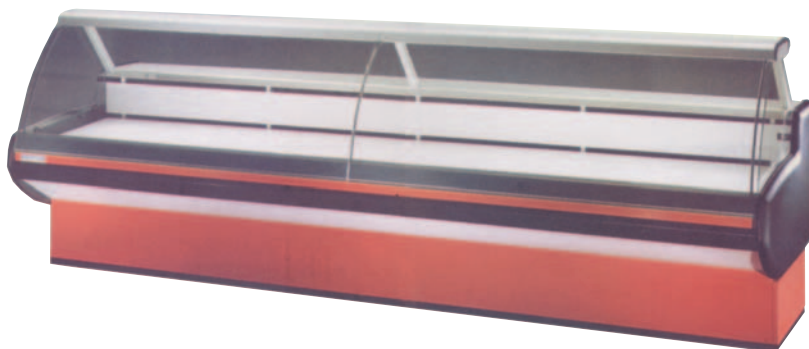
- Umluftkühlung (für Fleisch): 0°C / +2°C



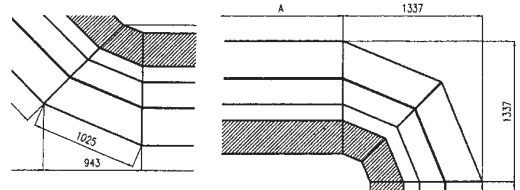
Die Kühltheke wird in 9 kanalisierbaren Modulen angeboten:

- mit eingebautem Aggregat (steckerfertig)
- mit Einspritzventil für bauseitigen Anschluß
- mit 4 verschiedenen Eckausbildungen: Innen- und Außenecke mit 90°C (gekühlt) Innen- und Außenecke mit 45°C (gekühlt)
- mit Unterbaukühlung in Umluft
- Sekuritglasscheiben, Radius 1000, gebogen, nach oben zu Öffnen.

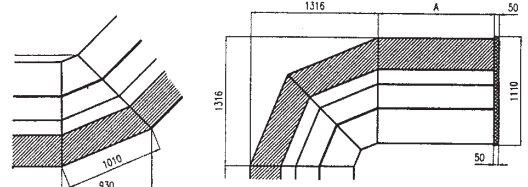
	Artikel	Code-Nr.	€
	Umluftkühltheke „Delta“ Modullänge 1290 mm incl. Seiten Ausstellfläche 1,0 qm 1 Tür im Unterbau	<i>Delta 12</i>	4195,-
	Modullänge 1885 mm incl. Seiten Ausstellfläche 1,48 qm 2 Türen im Unterbau	<i>Delta 20</i>	5064,-
	Modullänge 2480 mm incl. Seiten Ausstellfläche 1,98 qm 3 Türen im Unterbau	<i>Delta 25</i>	6212,-
	Modullänge 3075 mm incl. Seiten Ausstellfläche 2,47 qm 3 Türen im Unterbau	<i>Delta 30</i>	7114,-
	Modullänge 3670 mm incl. Seiten Ausstellfläche 2,96 qm 4 Türen im Unterbau	<i>Delta 36</i>	8159,-



Außenecke



Innenecke



Alle Ecken sind Umluftgekühlt mit eigenem Verdampfer. Vier ansprechende Farben (grau, rot, grün, und blau), die zu jedem Ambiente passen, sind lieferbar.