

# Fiche technique

**REDFOX®**

## Caractéristiques du produit

### Vitrine réfrigérée de comptoir 10 x GN 1/4

|               |                          |   |
|---------------|--------------------------|---|
| <b>Modèle</b> | <b>Code SAP</b>          | 00013361                                  |
| MCH 4200      | <b>Groupe d'articles</b> | Tables réfrigérées positives et negatives |



- Matériel: Inox
- Taille de l'appareil - GN / EN [mm]: GN 1/4
- Nombre de GN / EN: 10
- Type de contrôle: Digitale
- Température minimale de l'appareil [° C]: 2
- Température maximale de l'appareil [° C]: 8
- Unité: Droite
- Dégivrage automatique: Oui

|                                  |                    |   |        |
|----------------------------------|--------------------|---|--------|
| <b>Code SAP</b>                  | 00013361           | <b>Nombre de GN / EN</b>                        | 10     |
| <b>Largeur nette [mm]</b>        | 2000               | <b>Taille de l'appareil - GN / EN [mm]</b>      | GN 1/4 |
| <b>Profondeur nette [mm]</b>     | 335                | <b>Profondeur de l'appareil - GN [mm]</b>       | 150    |
| <b>Hauteur nette [mm]</b>        | 440                | <b>Température minimale de l'appareil [° C]</b> | 2      |
| <b>Poids net [kg]</b>            | 57.00              | <b>Température maximale de l'appareil [° C]</b> | 8      |
| <b>Puissance électrique [kW]</b> | 0.180              | <b>Réfrigérant</b>                              | R290   |
| <b>Alimentation</b>              | 230 V / 1N - 50 Hz | <b>Poids du réfrigérant [g]</b>                 | 38.00  |

# Fiche technique

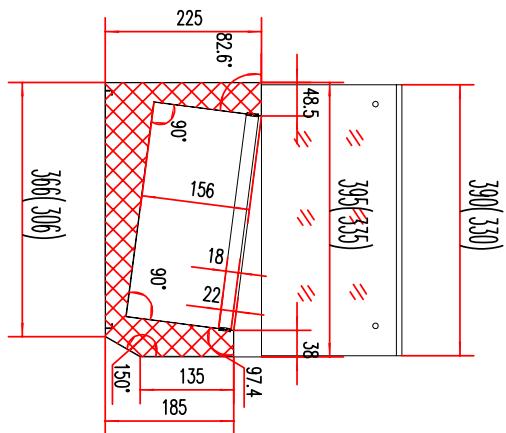
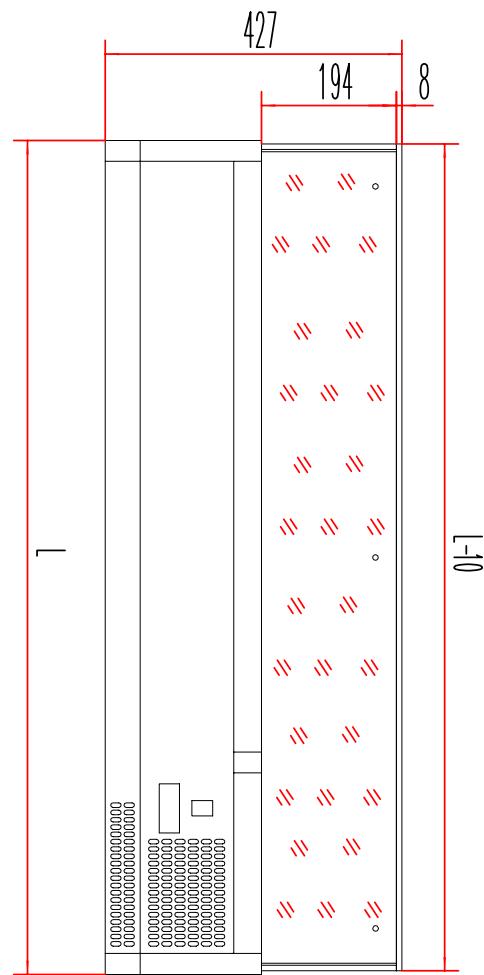


Dessin technique

## Vitrine réfrigérée de comptoir 10 x GN 1/4

| Modèle   | Code SAP          |   |
|----------|-------------------|---|
| MCH 4200 | 00013361          |   |
|          | Groupe d'articles | Tables réfrigérées positives et negatives |

|                 |      |     |
|-----------------|------|-----|
| MCH3120/MCH4120 | 1200 | [ ] |
| MCH3140/MCH4140 | 1400 |     |
| MCH3150/MCH4150 | 1500 |     |
| MCH3160/MCH4160 | 1600 |     |
| MCH3180/MCH4180 | 1800 |     |
| MCH4200         | 2000 |     |



# Fiche technique



## Paramètres techniques

### Vitrine réfrigérée de comptoir 10 x GN 1/4

| Modèle            | Code SAP                                  |  |
|-------------------|---|--|
| MCH 4200          | 00013361                                  |  |
| Groupe d'articles | Tables réfrigérées positives et negatives |  |

**1. Code SAP:**

00013361

**2. Largeur nette [mm]:**

2000

**3. Profondeur nette [mm]:**

335

**4. Hauteur nette [mm]:**

440

**5. Poids net [kg]:**

57.00

**6. Largeur brute [mm]:**

2090

**7. Profondeur brute [mm]:**

375

**8. Hauteur brute [mm]:**

310

**9. Poids brut [kg]:**

67.00

**10. Type d'appareil:**

Appareil électrique

**11. Puissance électrique [kW]:**

0.180

**12. Alimentation:**

230 V / 1N - 50 Hz

**13. Réfrigérant:**

R290

**14. Type de refroidissement:**

Statique

**15. Matériel:**

Inox

**16. La couleur extérieure de l'appareil:**

Acier inoxydable

**17. Informations complémentaires:**

Les conteneurs GN ne font pas partie de l'appareil.

**18. Propriétés de l'appareil 2:**

Refrigeré

**19. Taille de l'appareil - GN / EN [mm]:**

GN 1/4

**20. Nombre de positions des pièces internes de l'appareil:**

10

**21. Nombre de GN / EN:**

10

**22. Profondeur de l'appareil - GN [mm]:**

150

**23. Conception de pizzas:**

Oui

**24. Unité:**

Droite

**25. Type de contrôle:**

Digitale

**26. Température minimale de l'appareil [° C]:**

2

**27. Température maximale de l'appareil [° C]:**

8

**28. Dégivrage automatique:**

Oui

# Fiche technique



## Paramètres techniques

### Vitrine réfrigérée de comptoir 10 x GN 1/4

|               |                          |   |
|---------------|--------------------------|---|
| <b>Modèle</b> | <b>Code SAP</b>          | 00013361                                  |
| MCH 4200      | <b>Groupe d'articles</b> | Tables réfrigérées positives et negatives |

**29. Poids du réfrigérant [g]:**

38.00

**31. Volume net [m³]:**

0.295

**30. Volume brut [m³]:**

0.243

**32. Section des conducteurs CU [mm²]:**

0,5