



Technical Data Sheet

Code	Catalogue	Page
HCE2004/F	CATALOGUE	033CS
HS Code		84185019
Temperature		-2°C/+8°C
Air Temperature		+43°C / 65% humidity
Capacity		150 litres
Ref Gas		R290 (70 g)
Control		mechanical

Dim. mm (WxDxH)	Energy	kW Total	Voltage	Phase	Frequency	N. Components	Nett. Weight kg
1400 x 600 x 600		0,400	230	1F+N	50	1	112.00

GB refrigerated undercounter with 2 drawers 1/1 for cooking hobs, w=1400 mm

Inside and outside body made of stainless steel AISI 304. Polyurethane Insulation. Insulation 50 mm. Electronical control panel. Automatic Defrost. Automatic water evaporation (Hot Gas). Adjustable feet made of stainless steel. Removable and easy cleaning magnetic gaskets. Standard set up: 1/1 drawers (Attention: not Gastronorm size).

I base refrigerata con 2 cassetti 1/1 per apparecchiature di cottura, l=1400 mm

Interno ed esterno in acciaio inossidabile AISI 304. Isolamento in poliuretano. Isolamento 50 mm. Pannello di controllo elettronico. Sbrinamento automatico. Evaporazione automatica dell'acqua (gas caldo). Piedini regolabili in acciaio inossidabile. Guarnizioni magnetiche rimovibili e di facile pulizia. Dotazione di serie: 1/1 cassetti (Attenzione: non dimensioni Gastronorm).

D Kühlunterbau mit 2 Schubladen 1/1 für Kochgeräte, B=1400 mm

Innen und außen hergestellt aus Edelstahl AISI 304. Polyurethan-Isolierung. Isolierung 50 mm. Elektronische Steuerung. Automatisches Abtauen. Automatische Wasserverdampfung (Heißgas). Füße aus Edelstahl und höhenverstellbar. Abnehmbare und leicht zu reinigende Magnetdichtungen. Standardausstattung: 1/1 Schubladen (Achtung: nicht Gastronormmaß).

E basamento refrigerado con 2 cajones 1/1 para aparatos de cocción, l=1400 mm

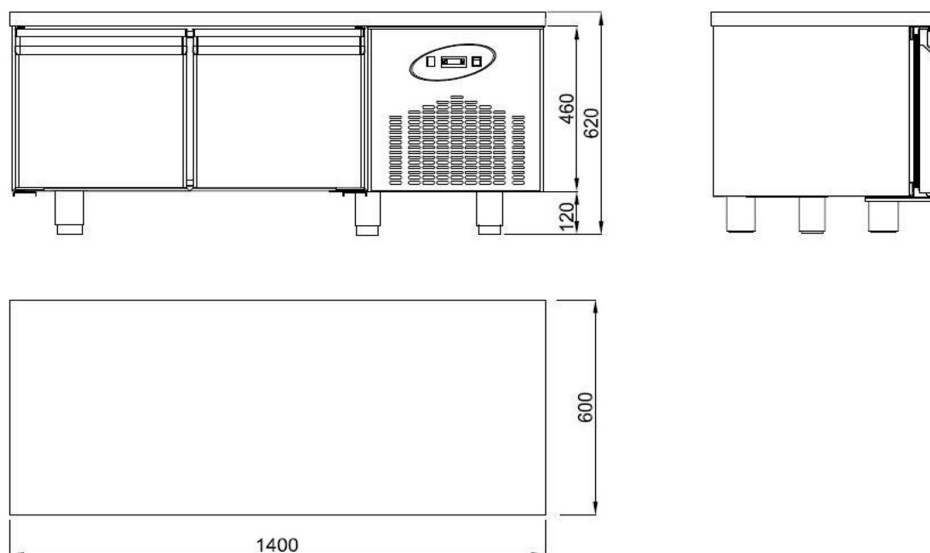
Fabricado en acero inoxidable AISI 304. Aislamiento de poliuretano. Aislamiento 50 mm. Panel de control electrónico. Descongelamiento automático. Evaporación automática de agua (gas caliente). Patas regulables de acero inoxidable. Juntas magnéticas extraíbles y de fácil limpieza. Configuración estándar: cajones 1/1 (Atención: no es del tamaño de Gastronorm).

FR soubassement réfrigéré avec 2 tiroirs 1/1 pour appareils de cuisson, l=1400 mm

Fabriqué en acier inoxydable AISI 304. Isolation en polyuréthane. Isolation 50 mm. Panneau de contrôle électronique. Dégivrage automatique. Evaporation automatique de l'eau (gaz chaud). Pieds réglables en acier inoxydable. Joints magnétiques amovibles et faciles à nettoyer. Configuration standard: 1/1 tiroirs (Attention: pas de taille Gastronome).

P Bancada refrigerada de apoio com 2 gavetas GN 1/1 para equipamentos de cozinha, c=1400 mm

Fabricado em aço inoxidável AISI 304. Isolamento em poliuretano. Isolação 50 mm. Pannel de controle eletrônico. Descongelación automática. Evaporación automática de água (gas quente). Pés ajustáveis em aço inoxidável. Juntas magnéticas removíveis e de fácil limpeza. Configuração padrão: gavetas 1/1 (Atenção: não tamanho Gastronorm).



OPTIONAL ACCESSORIES



Code: Z/CU12F

Catalogue: CATALOGUE

Page: 033CS

drawers kit 2x 1/2 for refrigerated undercounters, h=100 mm
Schubladenkit 2x 1/2 für Kühlunterbauten, H=100 mm



Code: Z/FB00AY255

Catalogue: CATALOGUE

Page: 153CS

Castors kit with and without brakes (2+4) for refrigerated undercounters
Räderkit mit und ohne Bremse (2+4) für Kühl-/Tiefkühlunterbauten

Virtus Group GmbH

Hüserstraße 53 D-59075 Hamm

Phone: +49(0)2381-97371-0

Fax: +49(0)2381-97371-88

e-Mail: info@virtusnet.de - www.virtusnet.de

Geschäftsführer: Vittorio Marrocchino

HRB 4486 Amtsgericht Hamm/Westf.

USt. ID-Nr.: DE814055285

Eori: DE57881370000

WEEE-Reg.-Nr.: DE 99768220

VerpackG: DE1211413051725