


Technical Data Sheet



| Code | Catalogue | Page |
|-----------------|---------------------|-------|
| HDC0009 | CATALOGUE | 137CS |
| HS Code | 84185019 | |
| Temperature | 0°C/+6°C static | |
| Air Temperature | +25°C/ humidity 60% | |
| Capacity | 0,52 m ² | |
| Ref Gas | R290 (75 g) | |

| Dim. mm (WxDxH) | Energy | kW Total | Voltage | Phase | Frequency | N. Components | Nett. Weight kg |
|-------------------|---|----------|---------|-------|-----------|---------------|-----------------|
| 1000 x 985 x 1235 |  | 0,193 | 230 | 1F+N | 50 | 1 | 130.00 |

GB refrigerated fish counter on castors, static cooling, 0°/+6°C, w=1000 mm

VR2005: Refrigerated display cabinet suitable for the display of fresh fish. Display surface and working top made of AISI 316 Stainless Steel. With built-in unit located under the working plate. Equipped of drain-cock under the display surface for discharging water coming from the thawing of ice. Available only with curved glass.

I banco pesce refrigerato statico su ruote, 0°/+6°C, l=1000 mm

VR2005: Vetrina refrigerata statica, adatta all'esposizione del pesce fresco. Piano espositivo e piano lavoro in acciaio AISI 316. Con gruppo incorporato situato sotto il piano lavoro. Dotata di scarico con rubinetto sotto il piano espositivo per lo smaltimento dell'acqua derivante dallo scioglimento del ghiaccio. Disponibile solo a vetro curvo.

D Fischkühltheke auf Rädern, statische Kühlung, 0°/+6°C, B=1000 mm

VR2005: Statische Kühlvitrine für die Ausstellung von frischem Fisch. Die Ausstellungsfläche und die Arbeitsplatte sind aus Stahl AISI 316. Mit eingebautem Aggregat unter der Arbeitsplatte. Ausgestattet mit Abflusshahn für den Abfluss des Wassers unter der Ausstellungsfläche. Verfügbar nur mit gebogener Scheibe.

E vitrina expositora refrigerada estática para pescado sobre ruedas, 0°/+6°C, l=1000 mm

FR comptoir réfrigéré statique à poisson sur roues, 0°/+6°C, l=1000 mm

VR2005: Vitrine réfrigérée pour l'exposition de poisson frais. Plan d'exposition et plan de travail en acier Inox AISI 316. Avec groupe réfrigérant placé au dessous du plan de travail. Equipé de tuyau ou dessus du plan d'exposition pour l'écoulement d'eau formé par la fonte de la glace. Disponible seulement avec vitre bombée.

P Vitrina refrigerada estática de peixe com rodas, 0°/+6°C, c=1000 mm