

multipolar® 182 - 4 Fächer - Tür li**Abmessungen**

Länge: 600 mm

Breite: 600 mm

Höhe: 850 mm

**Ausführung**

Gemeinschaftskühlschrank mit 4 Schließfächern,
Aussengehäuse verzinktes Stahlblech / weiß, elektrostatisch
pulverbeschichtet, schlag und stoßfest.

Innenkessel aus hygienischem, fruchtsäurebeständigem Polystyrol (PS). Stabile
Türscharniere , umlaufende Magnetkammerdichtung. Leistungsstarker energiesparender
Kältekompressor, Geräusch und schwingungsarm.
Stufenlose Temperaturregelung durch Raumthermostat.

Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung. statische Kühlung.
Stabiles, hygienisches Fachinnengestell vollständig aus CNS 18/10 WN 1.4301, sichtbare
Seiten matt geschliffen, Innenböden mit umlaufender Hochkantung. Jede Fächer mit
einem unterschiedlich schließenden, hochwertigem Schloss und zwei Fachtürschlüsseln.

Technische Daten

Anzahl Fächer: 4

Bruttoinhalt: 175 L

Nutzvolumen: 136 L

Türanschlag: links

Kühlbereich: +2°C bis +10°C

Kältemittel: R600a

Energieeffizienzklasse: B

Umgebungstemperatur: +10°C bis +32°C

Nennspannung: 1N AC 230 V 50/60 Hz

Anschlusswert: 240 W

Energieverbrauch im Jahr: 204 kWh

Gewicht: 45 kg

Fächergrößen (L x B x H)

260 x 375 x 370 | 260 x 375 x 370

260 x 380 x 325 | 260 x 380 x 325

Fabrikat Rieber

Best.- Nr. 83020101

Preis p. St. € Gesamt €

Zubehör auf Wunsch gegen Mehrpreis

- **83020198 - Tür-Dekorrahmen mont.- multipolar® 182**
- **83020200 - Hauptschlüssel für multipolar® 21 (G)**
- **94020138 - Raum-Temperatursensor CHECK**
Automatisch sendender Raumtemperatursensor für das CHECK HACCP System, nachrüstbar in allen mobilen Geräten, wie thermoport®. Kabellos mit Funk, spülmaschinentauglich, praxisnahe Realwerte durch Hülse am Fühler, konfigurierbare Messintervalle, mit Alarmierungsfunktion bei Über-/Unterschreiten des definierten Temperaturniveaus.
- **94010114 - QR-Code Kleber für CHECK CLOUD**
Lebensmittelzertifizierter QR-Code Kleber (46 x 23 mm) für die digitale HACCP-Dokumentation mit unserem CHECK HACCP System, zum Scannen mit der App. Für Mobile Kerntemperaturmessung, sowie universale Checklisten (Reinigung, Hygiene, Wartung, ToDo's etc.). Papier- & lückenlose HACCP & frühzeitige Alarmierung bei Kühlhausausfall - alle Daten in Echtzeit einsehbar von überall aus zentral in ihrem Dashboard.