

UBERT GASTROTECHNIK  
GMBH  
Gewerbegebiet Ost + Nord  
D-46348 Raesfeld

Telefon: +49 (0) 28 65 / 602-0  
Fax: +49 (0) 28 65 / 602-102  
Internet: www.ubert.com  
e-mail: info@ubert.com

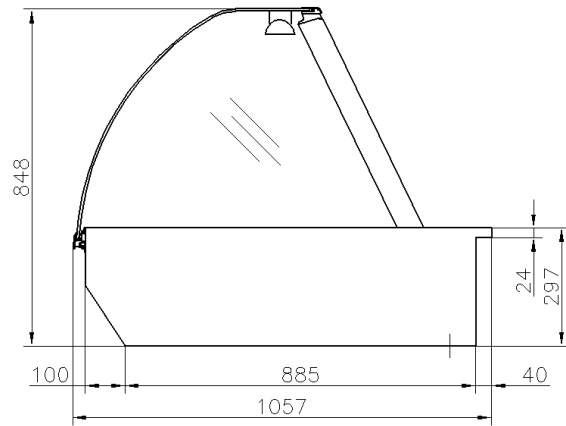
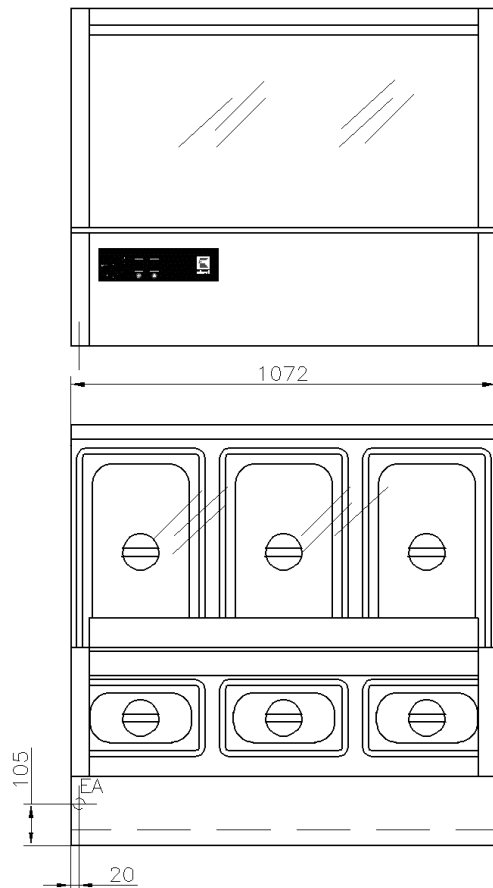
**Myhrvold Nordic Danmark**



## **DHT31**

# **Produktdatenblatt**

<b>Benennung</b>	Deli Heiße Theke
<b>Maße [mm]</b>	B 1072 x T 1057 x H 848
<b>Elektrischer Anschluß (EA)</b>	400V, 3/N, 50Hz, 3.75kW
<b>Nettogewicht</b>	127kg
<b>Ausführung</b>	Gehäuse komplett aus Edelstahl mit Vollglasaufsatz. Klappbare Frontscheibe mit gasfederunterstützten Hebehilfen, verspiegelte Schiebescheiben. Befeuchtetes Umluftsystem mit thermostatischer Regelung. Optimale Ausleuchtung durch separat zuschaltbare Halogenleuchten.
<b>Zubehör gegen Mehrpreis</b>	3 x 1/1 -100mm GN-Behälter; 3 x 1/3 -100mm GN-Behälter, Unterbau



UBERT GASTROTECHNIK  
GMBH  
Gewerbegebiet Ost + Nord  
D-46348 Raesfeld

Telefon: +49 (0) 28 65 / 602-0  
Fax: +49 (0) 28 65 / 602-102  
Internet: www.ubert.com  
e-mail: info@ubert.com



## DHT31 Specification Sheet

<b>Name</b>	Hot Deli Display Cabinet
<b>Dimensions [mm]</b>	W 1072 x D 1057 x H 848
<b>Electr. Connection (EA)</b>	400V, 3/N, 50Hz, 3.75kW (or 230V, 1/N, 50Hz, 3.75kW)
<b>Net Weight</b>	127kg
<b>Description</b>	Case completely made of stainless steel with full glass top. Frontglass with lift-up hinge, supported by gas rams, mirror-coated slidingdoors. Humidified air circulation system. Temperature controlled by thermostat. Optimized illumination by separatly switchable halogen lamps.
<b>Accessories at extra cost</b>	3 x 1/1 -100mm GN-pan; 3 x 1/3 -100mm GN-pan, Base

Stand: 16.03.01  
Ubert forbeholder sig ret til tekniske ændringer.

www.myhrvold.dk

