

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

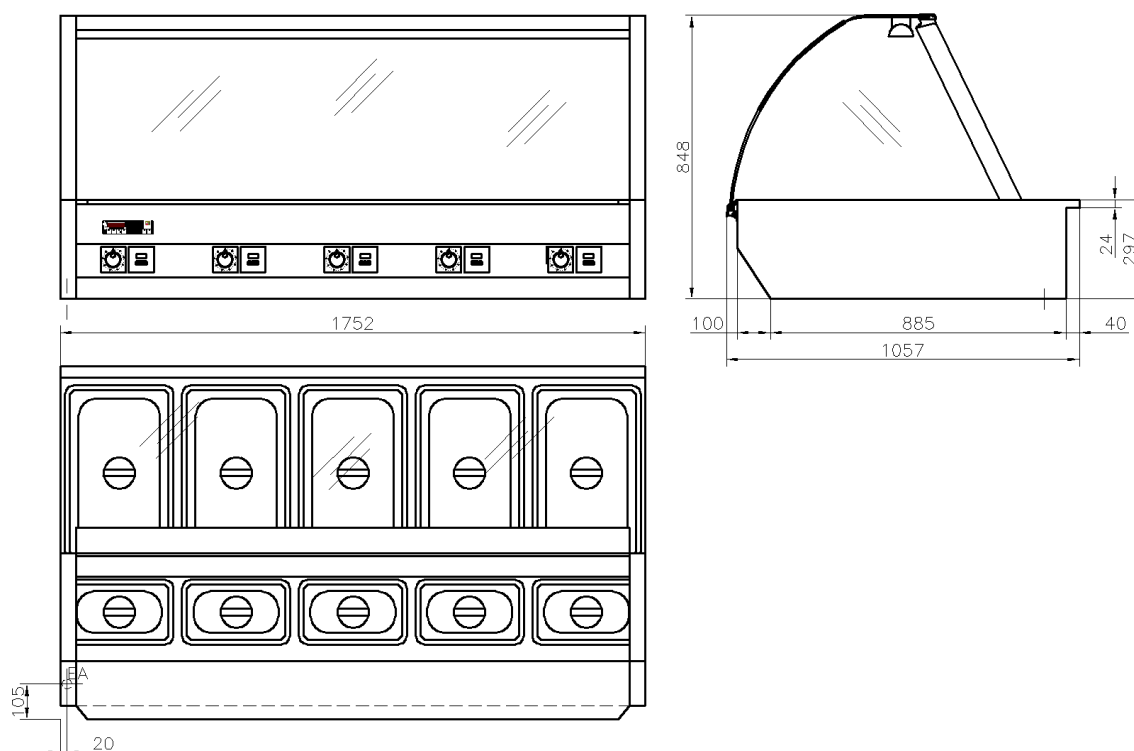
**Myhrvold Nordic Danmark**



## **DHTG51**

# **Produktdatenblatt**

<b>Benennung</b>	Deli Heiße Theke Gourmet Line
<b>Maße [mm]</b>	B 1752 x T 1057 x H 848
<b>Elektrischer Anschluß (EA)</b>	400V, 3/N, 50Hz, 6.14kW
<b>Nettogewicht</b>	183kg
<b>Ausführung</b>	Gehäuse komplett aus Edelstahl mit Vollglasaufsatz. Klappbare Panoramasscheibe mit gasfederunterstützten Hebehilfen, verspiegelte Schiebescheiben. Sektionen mit getrennt steuerbarer Oberhitze. Befeuchtetes Umluftsystem mit thermostatischer Regelung. Optimale und effektvolle Ausleuchtung durch Quarzstrahler. Glasklare Sicht durch auf die Frontscheibe ausgerichtete Ausblasdüsen.
<b>Zubehör gegen Mehrpreis</b>	5 x 1/1 -100mm GN-Behälter; 5 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



## DHTG51 Specification Sheet

<b>Name</b>	Hot Deli Display Cabinet Gourmet Line
<b>Dimensions [mm]</b>	W 1752 x D 1057 x H 848
<b>Electr. Connection (EA)</b>	400V, 3/N, 50Hz, 6.14kW (or 230V, 1/N, 50Hz, 6.14kW)
<b>Net Weight</b>	183kg
<b>Description</b>	Case completely made of stainless steel with full glass top. Frontglass with lift-up hinge, supported by gas rams, mirror-coated sliding doors. Top heat separately adjustable per GN-section. Humidified air circulation system. Temperature controlled by thermostat. Optimized illumination by halogen lamps.

Stand: 16.03.01  
Ubert forbeholder sig ret til tekniske ændringer.

www.myhrvold.dk

**Accessories at extra cost**

5 x 1/1 -100mm GN-pan; 5 x 1/3 -100mm GN-pan, Base

