




Technical data sheet

code	Catalog	page
BNA0080 / 900	CATALOG	V123
HS code	84185019	
Temperature	-2 ° C / + 8 ° C ventilated	
Air temperature	+ 43 ° C / 65% humidity	
Capacity	1 drawer GN 2/1, h = 150 mm	
Ref gas	R290 (90 g)	
Control	digital	

Dim. Mm (WxDxH)	Energy	kW total	Voltage	phase	Frequency	N. Components	Kind. Weight kg
1200 x 900 x 600		1,100	230	1F + N	50	1	105.00

GB Refrigerated undercounter with 1 drawers GN 2/1 h = 150 mm for cooking hobs 900 depth, w = 1200 mm

Inside and outside body made of stainless steel AISI 304. Polyurethane insulation. Insulation 50 mm. Electronic control panel. Automatic defrost. Automatic water evaporation (hot gas). Adjustable feet made of stainless steel. Removable and easy cleaning magnetic gaskets.

I. Base refrigerata con 1 cassetti GN 2/1 per apparecchiature di cottura 900 mm, l = 1200 mm

Interno ed esterno in acciaio inossidabile AISI 304. Isolamento in poliuretano. Isolamento 50 mm. Pannello di controllo elettronico. Sbrinatorio automatico. Evaporazione automatica dell'acqua (gas caldo). Piedini regolabili in acciaio inossidabile. Guarnizioni magnetiche rimovibili e di facile pulizia.

D Kühlunterbau mit 1 Schubladen GN 2/1 H=150 mm für Kochgeräte, B=1200 mm - Arbeitsplatte 900 mm tief

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.

E basamento refrigerado con 1 cajones GN 2/1 para h=150 mm aparatos de cocción 900 mm, l=1200 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.

FR Soubassement réfrigéré avec 1 tiroirs GN 2/1 h=150 mm pour appareils de cuisson 900 mm, l=1200 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.

P Bancada refrigerada de apoio com 1 gavetas GN 2/1 h=150 mm para equipamentos de cozinha 900, c=1200

Fabricado em aço inoxidável AISI 304. Isolamento em poliuretano. Isolação 50 mm. Painel de electronic control. Descongelación automática. Evaporación automática de água (gás quente). Pés ajustáveis em aço inoxidável. Juntas magnéticas removíveis e de fácil limpeza.

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