

EurEngel

F 140



Heavy-Duty Kühlcontainer Heavy-duty cooling container



Im Gehäuse integrierte Griffe
Handles integrated in the cabinet



Herausnehmbare Edelstahl-Einschubführungen für Normbleche
Detachable stainless steel runners for standard trays



Für 12/24 Volt DC und 110 – 240 Volt AC
For 12/24 volts DC and 110 – 240 volts AC



Digitale Anzeige der frei wählbaren Fixtemperatur
Digital display of the fixed temperature, can be set as required



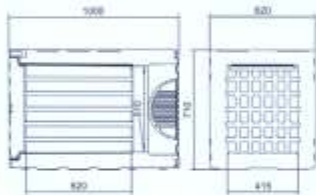
- › Frei wählbare Fixtemperatur
- › Transportsicheres Heavy-Duty Gehäuse
- › Mit integriertem Kühlaggregat
- › Pflegeleicht, leicht zu reinigen und zu desinfizieren
- › Ideal für die Gastronomie- und Großküchenlogistik
- › Variable fixed temperature setting
- › Transport-proof heavy-duty cabinet
- › With integrated cooling unit
- › Easy-care unit – easy to clean and disinfect
- › Ideal for catering and professional kitchen logistics

EurEngel
mobile solutions

F 140



Abmessungen



Kühlcontainer für Gastronomie und Großküche

140 Liter Inhalt. Temperaturbereich +10 °C bis -15 °C. Robuste Heavy-Duty Ausführung. Ideal für temperaturgeführte Transporte von Lebensmitteln nach HACCP.

Bruttinhalt	ca. 140 Liter
Anschlussspannung	12/24 Volt DC und 110 – 240 Volt AC
Mittlere Leistungsaufnahme	ca. 55 Watt
Temperaturbereich	+10 °C bis -15 °C
Isolierung	80 – 100 mm Polyurethan-Vollausschäumung
System	Vollhermetischer Danfoss BD50F-Kompressor mit integrierter Steuerelektronik für den mobilen Einsatz, Unterspannungsschutz, Rollbond-Verdampfer, belüfteter Kondensator, digitale Temperaturkontrolle mit integrierter Alarmfunktion (vollautomatisch)
Material	PE in Lebensmittelqualität
Farbe	Hellgrau
Gewicht	ca. 32 kg
Qualitätsmerkmale	Robustes Gehäuse, hergestellt im Rotationsform-Verfahren unter Verwendung hochwertiger Polymere, frei wählbare Fixtemperatur, erfüllt die Forderungen der Direktive 93/43/EC (HACCP), glatte, abgerundete Oberflächen zur einfachen Reinigung und Desinfektion, abschließbar
Prüfzeichen	CE

Produkt	Art.-Nr.
F 140	F 140/NDN/MS
Zubehör	
Verzinkter Trolley für F 140	€ 485
Edelstahl-Einschubführungen nach Gastro-Norm	€ 487
Edelstahl-Einschubführungen nach Euro-Norm speziell für das Backgewerbe und den Catering-Bereich	€ 488

4.25

NEU



Frei wählbare
Fixtemperatur
Temperaturbereich
+10 °C bis -15 °C

HACCP-gerecht

Stabiles stoßfestes
Gehäuse

Mit integriertem
Kühlaggregat

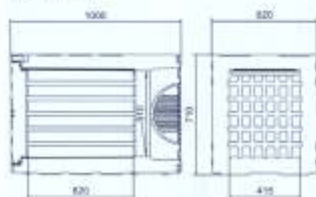
Problemlose Reinigung
und Desinfektion

Edelstahl-
Einschubführungen
als Zubehör

F 140



Dimensions



Cooling container for catering and professional kitchen use

140 litres capacity. Temperature range: +10°C to -15°C. Robust heavy-duty design. Ideal for temperature-controlled transport of foodstuffs according to HACCP.

Gross capacity	approx. 140 litres
Voltage	12/24 volts DC and 110 – 240 volts AC
Average power consumption	approx. 55 watts
Temperature range	+10°C to -15°C
Insulation	80 – 100 mm solid polyurethane foam
System	Fully hermetic Danfoss BD50F compressor with integrated control electronics for mobile use, low-voltage protection, rollbond evaporator, ventilated condenser, digital temperature controller with integrated alarm buzzer (fully automatic)
Material	Food-grade PE (polyethylene)
Colour	Light grey
Weight	approx. 32 kg
Quality features	Robust cabinet, made of rotation-moulded, high-quality polymers, variable fixed temperature setting, complies with Directive 93/43/EC (HACCP), smooth, rounded surfaces for easy cleaning and disinfection, cooler can be locked up
Test mark	CE

Product	Ref. No.
F 140	F 140/NDN/MS
Optional extras	
Zinc-coated trolley for F 140	€ 485
Gastronorm stainless steel runners	€ 487
Euronorm stainless steel runners, specifically designed for bakery and catering use	€ 488

4.25

NEW



Variable fixed
temperature setting
Temperature range
+10°C to -15°C

HACCP compliant

Sturdy, impact-resistant
cabinet

With integrated
cooling unit

Easy cleaning and
disinfection

Stainless steel runners
as optional extras