

EurEngel

T 140



Heavy-Duty Kühlcontainer Heavy-duty cooling container



Abschließbar
Lockable



Deckel gegen Umklappen gesichert,
Verdampferschutz aus Edelstahl
Safety hinge to keep the lid open,
stainless steel evaporator protection



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**
- › **Geringe Standfläche, transportoptimiertes Gehäuse**
- › **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**
- › **Small footprint, cabinet optimised for transport**
- › **Easy-care unit – easy to clean and disinfect**
- › **Ideal for catering and professional kitchen logistics**

EurEngel T 140

4.25

NEU



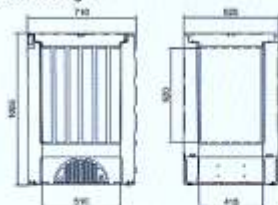
Kühlcontainer für Gastronomie und Großküche

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

Bruttoinhalt	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-Vollauschäumung
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, Verdampferschutz aus Edelstahl
Prüfzeichen	CE

Produkt	Art.-Nr.
T 140	T 140 /NDN/MS
Zubehör	
Trolley verzinkt für T 140	C 486

Abmessungen



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

HACCP-gerecht

Stabiles stoßfestes
Gehäuse

Mit integriertem
Kühlaggregat

Problemlose Reinigung
und Desinfektion

EurEngel T 140

4.25

NEW



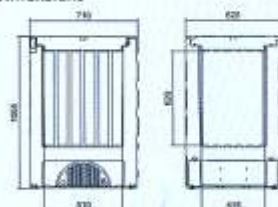
Cooling container for catering and professional kitchen use

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	Pale 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, stainless steel evaporator protection
Test mark	CE

Product	Ref. No.
T 140	T 140 /NDN/MS
Optional extra	
Zinc-coated trolley for T 140	C 486

Dimensions



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