

Pizzatyöpöytä Metos PT1310 R600a

Metos PT1310-pizzapöydän avara pöytätaaso tarjoaa loistavan tilan pizzan valmistamiseen. Lisäksi kaikki raaka-aineet ovat helposti käsiesi ulottuvissa laitteen alakaapeissa ja vetolaatikoissa.

Metos PT1310-pizzapöydässä on kaksi kylmäkaappia ja neutraali vetolaatikosto pizzapeltien säilytystä varten. Kaapeissa on seitsemän johdeparia 600x400 mm pizzapelleille, vetolaatikkoja on seitsemälle 600x400 mm pizzapelleille. Laite on varustettu elektronisella ohjauksella ja automaattisella sulatuksella. Lämpötilan säätöväli +2°C...+10°C. Kaapeissa on puhallinjäähdytys.

Pizzapöydän runko ja sisäosat ovat ruostumatonta terästä SS304, pöytätaaso graniittia. Laitteessa on itsestään sulkeutuvat ovet ja kahdeksan säädettävää jalkaa.

- kylmäkaapeissa johteet 14 pizzapelleille (7+7)
- 7 neutraalia vetolaatikkoa pizzapelleille
- lämpötilan säätöväli +2°C...+10°C
- puhallinjäähdytys
- automaattinen sulatus ja sulaveden haihdutus
- elektroninen ohjaus
- laite rst SS304, pöytätaaso graniittia
- 8 säädettävää jalkaa
- itsestään sulkeutuvat ovet
- kylmäaine R600a

LISÄVARUSTEET (tilattava erikseen):

- pizzapellit
- GN-astiat



Pizzatyöpöytä Metos PT1310 R600a

Tuotteen kapasiteetti	390 litraa
Tuotteen leveys mm	2045
Tuotteen syvyys mm	800
Tuotteen korkeus mm	1000
Nettobilavuus l	370 litraa
Pakkauksen tilavuus	0,943
Tilavuuden yksikkö	m3
Pakkauksen tilavuus	0,943 m3
Pakkauksen leveys	98
Pakkauksen syvyys	77
Pakkauksen korkeus	125
Pakkausmitan yksikkö	cm
Pakkauksen mitat (LxSxK)	98x77x125 cm
Nettopaino	320
Nettopaino	320 kg
Bruttopaino	330
Pakkauksen paino	330 kg
Painon yksikkö	kg
Liitäntäteho kW	0,3
Liitäntäjännite V	220-240
Vaiheiden määrä	1NPE
Taajuus Hz	50
IP-luokitus	20
Kylmäaine	R600a
Kylmäaineen täyttömäärä g	95
Äänenpainetaso dB	42
Energialuokka	B
Päivittäinen kulutus kWh	2,41
Vuosikulutus kWh	880

Pizzatyöpöytä Metos PT1310 R600a