

Tapas lasikko Metos Sushi VS10N

Sushien jäädytetyt lasikko on täydellinen kumppani tuoretuotteiden optimaalisen lämpötilan ylläpitämiseen ja oikeaan kosteuteen optimaalisen säilyvyyden takaamiseksi. Baarin lasikko, jossa on paras näkyvyys ja voidaan asettaa pöydän päälle ja on siirrettävissä, ei asennustarvetta.

- kapasiteetti 6 x GN 1/3 - 40 mm
- automaattinen vedenkeräysallas
- maksimaalinen suorituskyky pienellä kulutuksella
- avattava suojalasi helpottaa puhdistusta
- lasikansi, joka kestää iskuja, hankausta, happeja ja tavallisiapesuaineita
- liukuovet, jotka on helppo irrottaa ja puhdistaa
- uusimman sukupolven High Power LED -valaistus
- tasainen yläpinta, joka soveltuu lautasten tukemiseen
- näkymätön etusarana
- elektroninen säädettävä termostaatti "SAYL-BLUE" jatkuvalladigitaalisella lukemalla
- AISI304 upotettu säiliö, jossa on tyhjennys ja ilman kulmiapuhdistuksen helpottamiseksi
- huippulaadukas "Secop" hermeettinen, hiljainen ja tuuletettuturbokompressori
- piilotetut anturit puhdistuksen helpottamiseksi
- valmistettu AISI304 ruostumattomasta teräksestä ja karkaistustalasisista
- suojattu moottorialue
- pitää ruoan +2°C ja +6°C välillä "ruokavyöhykkeellä"
- musta viimeistely
- säädettävillä jaloilla.



Tapas lasikko Metos Sushi VS10N

Tuotteen kapasiteetti	10 x GN 1/3 - 40 mm
Tuotteen leveys mm	2140
Tuotteen syvyys mm	395
Tuotteen korkeus mm	245
Pakkauksen tilavuus	0,264
Tilavuuden yksikkö	m ³
Pakkauksen tilavuus	0,264 m ³
Pakkauksen leveys	220
Pakkauksen syvyys	40
Pakkauksen korkeus	30
Pakkausmitan yksikkö	cm
Pakkauksen mitat (LxSxK)	220x40x30 cm
Nettopaino	44
Nettopaino	44 kg
Bruttopaino	48
Pakkauksen paino	48 kg
Painon yksikkö	kg
Liitäntäteho kW	0,345
Sulakkeen koko A	6
Liitäntäjännite V	230
Vaiheiden määrä	1N
Taajuus Hz	50
Sähköliitännän valmius	Pistoke
Sähköliitännän korkeus mm	25