

Tapas monter Metos Sushi VS10N

Kylmonter för sushi är perfekt partnern för att upprätthålla den optimala temperaturen på dina färskvaror med rätt luftfuktighet för en optimal bevarande. Kompakt bordsmodell med maximal produktsynlighet.

- kapacitet 10 x GN 1/3 - 40 mm
- automatisk vattenuppsamlingsbricka
- maximal prestanda med minimal förbrukning
- fällbart framglas för enkel rengöring
- förstärkt glas som är resistent mot stötar, gnidning, syror och vanliga rengöringsmedel
- skjutdörrar som är lätta att ta bort och rengöra
- senaste generationens High Power LED-belysning
- plan ovansida lämplig för att stödja tallrikar
- osynligt främre gångjärn
- elektronisk justerbar termostat "SAYL-BLUE" med konstant digitalavläsning
- AISI304 infälld tank, försedd med dränering och utan vinklar för att underlätta rengöring
- högkvalitativ "Secop" hermetisk, tyst och ventilerad turbokompressor
- dolda sensorer för att underlätta rengöring
- tillverkad av AISI304 rostfritt stål och härdat glas
- skyddat motorområde
- håller mat mellan +2°C och +6°C i "matzonen"
- svart finish
- med justerbara ben.



Tapas monter Metos Sushi VS10N

Produktkapasitet	10 x GN 1/3 - 40 mm
Bredd mm	2140
Djup mm	395
Höjd mm	245
Paketvolym	0,264
Volymenhet	m3
Paketvolym	0,264 m3
Längd på förpackning	220
Bredd på förpackning	40
Höjd på förpackning	30
Förpackningsstorlek	cm
Dimensioner på förpackning (LxBxH)	220x40x30 cm
Nettovikt	44
Nettovikt med ental	44 kg
Bruttovikt	48
Vikt inkl. emballage	48 kg
Viktenhet	kg
Anslutningseffekt kW	0,345
Säkringsstorlek A	6
Spänning V	230
Antal fasar	1N
Frekvens Hz	50
Typ av anslutning	Stickkontakt
Anslutningspunkt höjd mm	25