

# Pizzapöytä Metos Classic PT1600-GN3-GN3-MGH- GN3

Pizzatyöpöytä Metos Classic PT1600-2xGN3-MGH-GN3 tarjoaa tason korotetusta GN-astiatilasta sekä vetolaatikoista raaka-aineet käden ulottuville. Metos Proff -kylmä- ja jakelulaitteet on suunniteltu ammattikeittiöiden erilaisiin käyttötarkoituksiin, toimimaan joko yksittäisinä laitteina tai koko jakelulinjaston kattavana sarjana. Classic-laitteet luovat keittiöön muunneltavuutta, toimintaa helpottavia elementtejä sekä kalusteiden ja laitteiden saumattoman yhteen liitettävyyden, unohtamatta niiden hygieenisyyttä, ergonomisuutta ja helppoa puhdistettavuutta.



Metos Classic PT1600-2xGN3-MGH-GN3 -pizzatyöpöydän 800 mm syvän tason takareunan GN-astiatilaan sopii neljä GN1/3-150-astiaa. Jäähdytetty GN-astiatila on korotettu ja kallistettu eteenpäin, mikä parantaa työskentelyn ergonomiaa. Laitteen alaosassa on kymmenen GN1/1-150-kokoista kylmävetolaatikkoa. Ylitseaukeavat, ruostumattomasta teräksestä valmistetut teleskooppiliukukiskot tekevät GN-astian vaihdon helpoksi sekä laatikoiden avaamisesta ja sulkemisesta sujuvaa ja nopeaa. Kylmäkoneen lämpötila-alue on +4°C...+10°C, termostaatin asetusarvon ollessa +1°C...+10°C. Rungon uretaanieriste on kauttaaltaan valettu, mikä pitää näin kylmän ilman laitteen sisällä tehokkaammin, puhalluksen jakaessa sen tasaisesti kaikkialle kalusteessa. Laitteessa on elektroninen ohjaus digitaalisella lämpötilänäytöllä. Käyttöpaneeli on sisäänvedetty ja näin törmäyksiltä suojassa.

Hygieeninen rst-taso, säilytystilan pyöristetyt sisänurkat ja ilman työkaluja irrotettavat vetolaatikoiden liukukiskot tekevät laitteen puhdistamisesta

mutkatonta. Lauhduttimen edessä oleva irrotettava vesipestävä suodatin estää koneikkoa likaantumasta. Laitteessa on automaattinen sulatus ja sulaveden haihdutus, viemäröintimahdollisuus vakiona. Pizzatyöpöytä on varustettu helposti huollettavalla kasettimallisella kylmäkoneella. Vetolaatikoiden tiivisteet on vaihdettavissa ilman työkaluja. Laitteen mukana toimitetaan kiinnikkeet virtajohdon kiinnittämiseksi laitteen pohjaan, mikä helpottaa lattian puhtaana pitoa laitteen alta.

- jäädytetyn GN-astiatilan kapasiteetti 4xGN1/3-150
- 10xGN1/1-150 vetolaatikkoa (GN-astiat eivät sisälly toimitukseen)
- työtason syvyys 550 mm
- ylitseaukeavat rst-teleskooppiliukukiskot
- kylmäkoneen lämpötila-alue on +4°C...+10°C, termostaatin asetusarvon ollessa +1°C...+10°C
- elektroninen ohjaus
- irrotettava, vesipestävä lauhduttimen suodatin
- altaassa tyhjennys
- helposti vaihdettavat tiivisteet
- ulosvedettävä kasettimallinen kylmäkone
- digitaalinen lämpötilannäyttö
- valettu uretaanieriste
- automaattinen sulatus ja sulaveden haihdutus
- rakenne ruostumatonta terästä
- säätöjalat +20/-45 mm

#### TOIMITUKSEEN SISÄLTYY:

- GN-astiatilan suojakansi
- kiinnikkeet virtajohdon kiinnittämiseksi laitteen pohjaan

#### LISÄVARUSTEET (tilattava erikseen):

- GN-astiat
- sisäpohja vetolaatikkoon
- vetolaatikon sisäkehikko erikokoisille GN-astioille

#### TEHDASASENNETTAVAT LISÄVARUSTEET (tilattava erikseen):

- jauhokaukalo
- pyörät
- keskuskylmäliitäntäinen laite mutkatonta. Lauhduttimen edessä oleva irrotettava vesipestävä suodatin estää koneikkoa likaantumasta. Laitteessa on automaattinen sulatus ja sulaveden haihdutus, viemäröintimahdollisuus vakiona. Pizzatyöpöytä on varustettu helposti huollettavalla kasettimallisella kylmäkoneella. Vetolaatikoiden tiivisteet on vaihdettavissa ilman työkaluja. Laitteen mukana toimitetaan kiinnikkeet virtajohdon kiinnittämiseksi laitteen pohjaan, mikä helpottaa lattian puhtaana pitoa laitteen alta.

- jäädytetyn GN-astiatilan kapasiteetti 4xGN1/3-150
- 10xGN1/1-150 vetolaatikkoa (GN-astiat eivät sisälly toimitukseen)
- työtason syvyys 550 mm
- ylitseaukeavat rst-teleskooppiliukukiskot
- kylmäkoneen lämpötila-alue on +4°C...+10°C, termostaatin asetusarvon ollessa +1°C...+10°C
- elektroninen ohjaus
- irrotettava, vesipestävä lauhduttimen suodatin
- altaassa tyhjennys
- helposti vaihdettavat tiivisteet
- ulosvedettävä kasettimallinen kylmäkone
- digitaalinen lämpötilannäyttö
- valettu uretaanieriste
- automaattinen sulatus ja sulaveden haihdutus

- rakenne ruostumatonta terästä
- säätöjalat +20/-45 mm

TOIMITUKSEEN SISÄLTYY:

- GN-astiatilan suojakansi
- kiinnikkeet virtajohdon kiinnittämiseksi laitteen pohjaan

LISÄVARUSTEET (tilattava erikseen):

- GN-astiat
- sisäpohja vetolaatikkoon
- vetolaatikon sisäkehikko erikokoisille GN-astioille

TEHDASASENNETTAVAT LISÄVARUSTEET (tilattava erikseen):

- jauhokaukalo
- pyörät
- keskusylmäliitäntäinen laite

## Pizzapöytä Metos Classic PT1600-GN3-GN3-MGH-GN3

Tuotteen leveys mm	1600
Tuotteen syvyys mm	800
Tuotteen korkeus mm	1040
Pakkauksen tilavuus	1,716
Tilavuuden yksikkö	m3
Pakkauksen tilavuus	1,716 m3
Pakkauksen leveys	163
Pakkauksen syvyys	87
Pakkauksen korkeus	121
Pakkausmitan yksikkö	mm
Pakkauksen mitat (LxSxK)	163x87x121 mm
Nettopaino	140
Nettopaino	140 kg
Bruttopaino	170
Pakkauksen paino	170 kg
Painon yksikkö	kg
Liitäntäteho kW	0,42
Sulakkeen koko A	10
Liitäntäjännite V	220-240
Vaiheiden määrä	1NPE
Taajuus Hz	50
Käynnistysvirta A	3
IP-luokitus	43
Kylmäaine	R290
Kylmäaineen täyttömäärä g	92
Toiminto	kylmä
Tehoalue kW	0,42
Valaistus	ei valaistusta
Vetolaatikoiden määrä	10

## Pizzapöytä Metos Classic PT1600-GN3-GN3-MGH-GN3

Säilytystila

vetolaatikon

Sulatus

automaattinen