

Pizzakjølebank Metos Classic PT1600-GN3-GN3- MGH-GN3

Pizzabank med forhøyet garnityrbrønn, skuffer og slett topplate.

Kjølt garnityrbrønn for 4 x GN 1/3

- 10 skuffer for GN 1/1-150 mm (kantiner ikke inkludert)
- arbeidsflate 550mm dybde
- fullt utdragbare glideskinner - enkle å ta ut for rengjøring
- konstruksjon av rustfritt stål
- isolasjon av urethanskum med bra isoleringskapasitet
- effektiv kjølemaskinkassett med elektronisk kontroll og digitalt temperaturdisplay
- automatisk avriming med smeltevanntørk / smeltevannavløp
- temperaturområde: +3° - +10 °C
- ergonomiske håndtak, enkle å rengjøre
- lett utbyttbare skuffepakninger
- justerbare ben +20/-45 mm tilbehør:
- melrenne 4321090 fabrikkmontert



Pizzakjølebenk Metos Classic PT1600-GN3-GN3-MGH-GN3

Bredde mm	1600
Dyp mm	800
Høyde mm	1040
Pakkevolum inkl. emballasje	1,716
Volumenhet	m3
Pakkevolum	1,716 m3
Lengde på forpakning	163
Bredde på forpakning	87
Høyde på forpakning	121
Forpakningsstørrelse	mm
Transport mål (LxDxH)	163x87x121 mm
Netto vekt	140
Net weight with unit	140 kg
Bruttovekt	170
Vekt inkl. emballasje	170 kg
Vektenhet	kg
Tilkoblingseffekt kW	0,42
Sikringsstørrelse A	10
Spenning V	220-240
Antall faser	1NPE
Frekvens Hz	50
Maks strømforbruk A	3
Beskyttelsesgrad (IP)	43
Kjølemedie	R290
Mengde kjølemedie g	92
Funksjon	Kald
Tilkoblingseffekt kW	0,42
Belysning	Uten belysning
Antall skuff	10

Pizzakjølebenk Metos Classic PT1600-GN3-GN3-MGH-GN3

Oppbevaring

Esker

Tining

Automatisk