

Pizzabänk Metos Classic PT1600-GN3-GN3-MGH- GN3

Pizza bord med förhöjd garnityrbrunnen, draglådor och slät isolerad toppskiva. Kyld garnityrbrunn för 3 x GN 1/3-150 kantiner (ej inkluderade)

- för 10 x GN 1/1 -150 mm (ej inkluderade)
- arbetsyta 550 mm djupp
- fullt utdragbara expansionsbeslag lätta att lossa och rengöra
- konstruktion av rostfritt stål
- isolering av gjuten urethan med bra isoleringsförmåga
- effektiv kylmaskinkassett med elektronisk kontroll och digital temperaturdisplay
- automatisk avfrostning med tövattentork / tövattenavlopp
- temperaturområde: +3° - +10 °C
- ergonomiska handtag av specialplast, lätta att rengöra
- lätt utbytbara tätninglistor
- justerbara ben +20/-45 mm

Tillbehör:

- som fabriksinstallerad mjölsamlare 4321090



Pizzabänk Metos Classic PT1600-GN3-GN3-MGH-GN3

Bredd mm	1600
Djup mm	800
Höjd mm	1040
Paketvolym	1,716
Volymenhet	m3
Paketvolym	1,716 m3
Längd på förpackning	163
Bredd på förpackning	87
Höjd på förpackning	121
Förpackningsstorlek	mm
Dimensioner på förpackning (LxBxH)	163x87x121 mm
Nettovikt	140
Nettovikt med ental	140 kg
Bruttovikt	170
Vikt inkl. emballage	170 kg
Viktenhet	kg
Anslutningseffekt kW	0,42
Säkringsstorlek A	10
Spänning V	220-240
Antal faser	1NPE
Frekvens Hz	50
Max strömförbrukning A	3
Kapslingsklass (IP)	43
Kylmedium	R290
Kylmedium, mängd g	92
Funktion	Kall
Anslutningseffekt kW	0,42
Belysning	Utan belysning
Antal lådor	10

Pizzabänk Metos Classic PT1600-GN3-GN3-MGH-GN3

Förvaringsutrymme

Lådor

Avfrostning

Automatisk