

Pizzatyöpöytä Metos Proff2 PT1200-GN3x2-MGH

Pizzatyöpöytä Metos Proff PT1200-GN3-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. Proff-laitteet luovat keittiöön muunneltavuutta, toimintaa helpottavia elementtejä sekä kalusteiden ja laitteiden saumattoman yhteen liitettävyyden, unohtamatta niiden hygieenisyyttä, ergonomisuutta ja helppoa puhdistettavuutta.

Metos Proff PT1200-GN3-MGH-GN3 -pizzatyöpöydän 800 mm syvän tason takareunan GN-astiatilaan sopii kolme GN1/3-150-astiaa. Jäähdytetty GN-astiatila on korotettu ja kallistettu eteenpäin, mikä parantaa työskentelyn ergonomiaa. Laitteen alaosassa on seitsemän 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, jossa pyöristetty etureuna sekä säilytystilan pyöristetyt sisänurkat ja ilman työkaluja irrotettavat vetolaatikoiden liukukiskot tekevät



laitteen puhdistamisesta mutkatonta. Ergonomisten, muovisten kädensijojen tasainen pinta on helppo pitää puhtaana. Lauhduttimen edessä oleva irrotettava vesipestävä suodatin estää koneikkoa likaantumasta. Laitteessa on automaattinen sulatus ja sulaveden haihdutus, viemärointimahdollisuus 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.

- jäähdetytyn GN-astiatilan kapasiteetti 3xGN1/3-150
- 7xGN1/1-150 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
- kannessa pyörästetty etureuna
- 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 (koodi: 4321182)
- pyörät (koodi: 4321300)
- keskuskylmäliitäntäinen laite
- Brine-jäähdytteinen laite laitteen puhdistamisesta mutkatonta. Ergonomisten, muovisten kädensijojen tasainen pinta on helppo pitää puhtaana. Lauhduttimen edessä oleva irrotettava vesipestävä suodatin estää koneikkoa likaantumasta. Laitteessa on automaattinen sulatus ja sulaveden haihdutus, viemärointimahdollisuus 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.

- jäähdetytyn GN-astiatilan kapasiteetti 3xGN1/3-150
- 7xGN1/1-150 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
- kannessa pyörästetty etureuna
- 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 (koodi: 4321182)
- pyörät (koodi: 4321300)
- keskusyhmäliitäntäinen laite
- Brine-jäähdytteinen laite

Pizzatyöpöytä Metos Proff2 PT1200-GN3x2-MGH

Tuotteen leveys mm	1200
Tuotteen syvyys mm	800
Tuotteen korkeus mm	1020
Pakkauksen tilavuus	1,346
Tilavuuden yksikkö	m3
Pakkauksen tilavuus	1,346 m3
Pakkauksen leveys	130
Pakkauksen syvyys	90
Pakkauksen korkeus	115
Pakkausmitan yksikkö	cm
Pakkauksen mitat (LxSxK)	130x90x115 cm
Nettopaino	119
Nettopaino	119 kg
Bruttopaino	147
Pakkauksen paino	147 kg
Painon yksikkö	kg
Liitäntäteho kW	0,42
Sulakkeen koko A	10
Liitäntäjännite V	230
Vaiheiden määrä	1NPE
Taajuus Hz	50
Käynnistysvirta A	3
IP-luokitus	43
Sähköliitännän valmius	Pistoke
Kylmäaine	R290
Kylmäaineen täyttömäärä g	85