



PT920

Jelentkezz be az árak megtekintéséhez

Pizza pult GN1/1
Rozsdamentes acél
Gránit munkalap
Jól hűt GN1/6 serpenyőkhöz
Automatikus leolvasztás
Ajtó
Állítható lábak
Ventilátoros hűtés

A PT pizzaasztalok sorozata SS304 rozsdamentes acélból készül. Gránit asztallappal rendelkeznek, amely ideális pizzák készítéséhez, mivel a gránit hűvös marad, és megnehezíti a tészta tapadását az asztallaphoz. Több méretben kapható 2 vagy 3 ajtós kivitelben. Fiókokkal is testre szabható. Feltöltőegységgel vagy anélkül GN serpenyőkhöz – a feltöltő egységek utólag is felszerelhetők. Incl. alkatrészek 1 év

Paraméterek:

Hőmérséklet tartomány	+2 - +10 °C
Klíma osztály	4
Bruttó / Nettó tömeg	113 / 103 kg
Bruttó / Nettó térfogat	260 / 225 l
Ajtószám és típus	2 zsanéros tömör ajtó
Polcok száma és típusa	2 drótpolc fehér
Polc színe	fehér
Polc méretei	GN1/1
Lábak / lábak	4 állítható láb
Külső felület	SS304
Belső felület	SS304
Vezérlő típusa	Elektronikus
Hűtés típusa	Ventilátorral támogatott
Leolvasztás típusa	Automatikus
Hűtőközeg	R600a
Hűtőközeg töltés	68 g
Hőmérő	Igen
Energiafogyasztás	2,2 kWh/24h
Éves energiafogyasztás	803 kWh/év
Bemeneti teljesítmény	155 W
Feszültség / Frekvencia	220-240/50 V/Hz
Zajszint	42 dB(A)
Belső méret (SzxMxM)	830 x 515 x 526 mm
Külső méret (SzxMxM)	900x700x1100 mm
Csomagolt méret (SzxMxM)	980 x 770 x 1250 mm
40 láb konténer terhelés	72 db
GTIN / EAN	5708181355715



VTSZ: 8418

