

MASTER 2P

Geventileerde koelwerkbank 2 deurs GN1/1

Producteigenschappen

- Ventilatorcooling
- Geschikt voor gastronom bak(ken) (niet meegeleverd)
- SS304 roestvrij staal van hoge kwaliteit
- Digitale regelaar en temperatuurweergave



Geventileerde 2- deurs koelwerkbank GN1/1

De ultieme koelwerkbank voor de professionele horecagebruiker! Met een indrukwekkende capaciteit, is deze luxueuze koelwerkbank perfect geschikt voor dagelijks gebruik. Achter de stevige RVS-deuren bevinden zich verstelbare roosters, zodat je jouw ingrediënten georganiseerd kunt bewaren. Met de geavanceerde digitale temperatuurcontroller ben je verzekerd van een perfect gekoelde omgeving, altijd op de juiste temperatuur. Een onmisbare krachtpatser voor elke culinaire professional!

Ontwerp en materiaal		Maten en inhoud		Stroom en verbruik	
Deur aantal & type	2 zelfsluitende scharnierdeuren	Temperatuurbereik °C	-2 tot +8	Energieklasse	A
Planken aantal & type	2	Klimaatklasse	5	Energieverbruik kWh/24h	1.44
Voetjes / poten	Instelbare Voeten	Bruto/netto gewicht kg	135 / 115	Energieverbruik per jaar kWh/jaar	527
Buitenafwerking	Roestvast staal	Bruto/netto volume l	280 / 270	Max Ambient	40°C 40% RH
Binnenafwerking	Roestvrij staal	Koelen en functies		Input vermogen W	250
		Type regelaar	Elektronisch	Spanning / Frequentie V/Hz	220-240/50
		Type koeling	Geventileerd	Geluidsniveau dB(A)	39
		Type ontdooiing	Automatisch, heet gas	Afmetingen	
		Koelmiddel	R290	Interne maat (BxDxH) mm	840 x 555 x 600
		Koelmiddelinhoud g	110	Externe maat (BxDxH) mm	1300 x 700 x 850
		Thermometer	Ja	Verpakte maat (BxDxH) mm	1395 x 800 x 998
				40 ft containerlading st	32