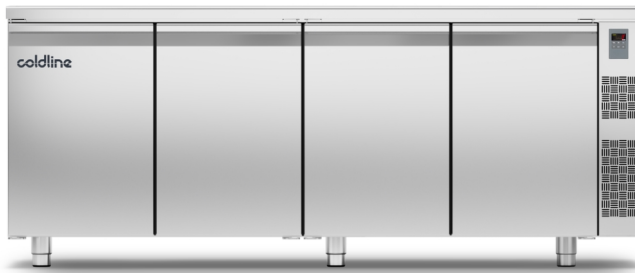


MASTER 4P/SG

Geventileerde koelwerkbank 4 deurs GN1/1 - zonder koelgroep

Producteigenschappen

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



Geventileerde 4- deurs koelwerkbank (ZONDER koelgroep) GN1/1

<p>De ultieme koelwerkbank voor de professionele horecakeuken! 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!</p>

<p>Cooling capacity 668W* Evap. -10°C Cond. +55°C</p>

Ontwerp en materiaal		Maten en inhoud		Stroom en verbruik	
Deur aantal & type	4 zelfsluitende scharnierdeuren	Temperatuurbereik °C	-2 tot +8	Input vermogen W	810
Planken aantal & type		Bruto/netto gewicht kg	192 / 140	Spanning / Frequentie V/Hz	220-240/50
Voetjes / poten	Instelbare Voeten	Bruto/netto volume l	649 / 629	Afmetingen	
Buitenafwerking	Roestvast staal	Koelen en functies		Interne maat (BxDxH) mm	1800 x 555 x 650
Binnenafwerking	Roestvrij staal	Type regelaar	Elektronisch	Externe maat (BxDxH) mm	2050 x 700 x 900
		Type koeling	Geventileerd	Verpakte maat (BxDxH) mm	2355 x 800 x 998
		Type ontdooiing		40 ft containerlading st	30
		Thermometer	Ja		