

## MASTER 2P/BT

Geventileerde vrieswerkbank 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 vrieswerkbank GN1/1

De ultieme vrieswerkbank voor de professionele horecagebruiker! Met een indrukwekkende capaciteit, is deze luxueuze werkbank 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	-22 tot -15	Energieklasse	D
Planken aantal & type	2	Klimaatklasse	5	Energieverbruik kWh/24h	6.4
Voetjes / poten	Instelbare Voeten	Bruto/netto gewicht kg	151 / 130	Energieverbruik per jaar kWh/jaar	2336
Buitenafwerking	Roestvast staal	Bruto/netto volume l	280 / 270	Max Ambient	40°C 40% RH
Binnenafwerking	Roestvrij staal	<b>Koelen en functies</b>		Input vermogen W	850
		Type regelaar	Elektronisch	Spanning / Frequentie V/Hz	220-240/50
		Type koeling	Geventileerd	Geluidsniveau dB(A)	47
		Type ontdooiing	Automatisch, heet gas	<b>Afmetingen</b>	
		Koelmiddel	R290	Interne maat (BxDxH) mm	840 x 555 x 650
		Koelmiddelinhoud g	110	Externe maat (BxDxH) mm	1300 x 700 x 900
		Thermometer	Ja	Verpakte maat (BxDxH) mm	1395 x 800 x 998
				40 ft containerlading st	32