

Tapas monter Metos Sushi VS4N

Kylmonter för sushi är perfekt partnern för att upprätthålla den optimala temperaturen på dina färskvaror med rätt luftfuktighet för en optimal bevarande. Kompakt bordsmodell med maximal produktsynlighet.

- kapacitet 4 x GN 1/3 - 40 mm
- automatisk vattenuppsamlingsbricka
- maximal prestanda med minimal förbrukning
- fällbart framglas för enkel rengöring
- förstärkt glas som är resistent mot stötar, gnidning, syror och vanliga rengöringsmedel
- skjutdörrar som är lätta att ta bort och rengöra
- senaste generationens High Power LED-belysning
- plan ovansida lämplig för att stödja tallrikar
- osynligt främre gångjärn
- elektronisk justerbar termostat "SAYL-BLUE" med konstant digitalavläsning
- AISI304 infälld tank, försedd med dränering och utan vinklar för att underlätta rengöring
- högkvalitativ "Secop" hermetisk, tyst och ventilerad turbokompressor
- dolda sensorer för att underlätta rengöring
- tillverkad av AISI304 rostfritt stål och härdat glas
- skyddat motorområde
- håller mat mellan +2°C och +6°C i "matzonen"
- svart finish
- med justerbara ben.



Tapas monter Metos Sushi VS4N

Produktkapasitet	4 x GN 1/3 - 40 mm
Bredd mm	1085
Djup mm	395
Höjd mm	245
Paketvolym	0,132
Volymenhet	m ³
Paketvolym	0,132 m ³
Längd på förpackning	110
Bredd på förpackning	40
Höjd på förpackning	30
Förpackningsstorlek	cm
Dimensioner på förpackning (LxBxH)	110x40x30 cm
Nettovikt	30
Nettovikt med ental	30 kg
Bruttovikt	32,5
Vikt inkl. emballage	32,5 kg
Viktenhet	kg
Anslutningseffekt kW	0,345
Säkringsstorlek A	6
Spänning V	230
Antal fasar	1N
Frekvens Hz	50
Typ av anslutning	Stickkontakt
Anslutningspunkt höjd mm	25