

# Konditorimonter Metos Cube II 1000, serveringsmodell

Glassdisplayet er utstyrt med en elektronisk kontrollenhet, har en automatisk avriming og fordamping av smeltevannet. Temperaturområdet er +4...+8°C (omgivelsestemperatur +25°C og relativ fuktighet 60%). En hendig uttrekkbar maskin for raskere vedlikehold. Egnert plassering i kaffehus, bakeri, hotellobby etc.

- 3 hyller i herdet glass
- salgsareal 1,46 m<sup>2</sup>
- LED-lys på toppen av glassdisplayet
- skyvedører med kulelager på selgers side
- hengslet frontglass
- temperaturområde +4...+8°C (omgivelsestemperatur +25°C og relativ fuktighet 60%)
- elektronisk kontroll
- viftekjøling
- automatisk avriming og fordamping av smeltevann
- uttrekksmaskineri

EKSTRA TILBEHØR (bestilles sammen med apparatet):

- fargen på bunnplaten og bunnpanelet tilgjengelig i forskjellige RAL- farger
- opplyste dekorative elementer tilgjengelig for bunnpanelet
- fyra Ø35 mm stora hjul



## Konditorimonter Metos Cube II 1000, serveringsmodell

Produktkapacitet	exponeringsyta 1,46m <sup>2</sup>
Bredde mm	985
Dyp mm	725
Høyde mm	1324
Pakkevolum inkl. emballasje	1,515
Volumenhet	m <sup>3</sup>
Pakkevolum	1,515 m <sup>3</sup>
Lengde på forpakning	110
Bredde på forpakning	90
Høyde på forpakning	153
Forpakkingsstørrelse	cm
Transport mål (LxDxH)	110x90x153 cm
Netto vekt	207
Net weight with unit	207 kg
Bruttovekt	232
Vekt inkl. emballasje	232 kg
Vektenhet	kg
Tilkoblingseffekt kW	0,569
Spenning V	230
Antall faser	1NPE
Frekvens Hz	50
Type elektrisk tilkobling	Stikkontakt
Kjølemedie	R1234YF