

# Konditorimonter Metos Cube II 1000, serveringsmodell

Den kantiga serveringsmontern Metos Cube II 1000 är till sin design stilrent avskalad, och framhäver på ett frestande sätt produkterna på varje hylla vilket skapar utmärkta förutsättningar för försäljning.

Den rymliga monterns exponeringsyta är 1,46 m<sup>2</sup>. I montern finns tre härdade glashyllor, där sval luft cirkulerar jämnt med hjälp av fläktkyllningen. Monterns övre del består av härdat dubbelglas som håller kvar den kalla luften och förhindrar bildning av rimfrost. Skjutdörrarna på försäljarens sida rör sig smidigt eftersom de ligger på kullager. Frontglaset är försett med gångjärn, montern är därför lätt att hålla ren.

Serveringsmontern Metos Cube II 1000 har LED-belysning upptill. Detta i kombination med monterns glashyllor ger en tydlig och nästintill obehindrad insyn. Svart elegant inramning ger montern karaktär. Botten och nedre delen av panelen är grå (RAL 9006), även andra RAL-färger tillgängliga till separat pris. Tack vare monterns tydliga design passar den bra såväl i ett café som på ett bageri, en servicestation eller i en hotellfoajé.

Montern är utrustad med elektronisk styrenhet samt automatisk avfrostning och avdunstning. Temperaturområde +4...+8 °C (omgivande temperatur +25 °C och relativ fuktighet 60 %). Den praktiskt utdragbara maskinenheten underlättar service.

- 3 härdade glashyllor
- exponeringsyta 1,46 m<sup>2</sup>
- LED-belysning i monterns övre del
- skjutdörrarna på försäljarens sida ligger på kullager
- frontglas med gångjärn
- temperaturområde +4...+8 °C (omgivande temperatur +25 °C och



relativ fuktighet 60 %)

- elektronisk styrning
- fläktkylning
- automatisk avfrostning och avdunstning
- utdragbar maskinenhet

FABRIKSOPTIONER (beställs tillsammans med produkten):

- botten och nedre delen av panelen finns i olika RAL-färger
- upplysta dekorationslinjer till nedre delens panel
- fyra Ø35 mm stora hjul relativ fuktighet 60 %)
- elektronisk styrning
- fläktkylning
- automatisk avfrostning och avdunstning
- utdragbar maskinenhet

FABRIKSOPTIONER (beställs tillsammans med produkten):

- botten och nedre delen av panelen finns i olika RAL-färger
- upplysta dekorationslinjer till nedre delens panel
- fyra Ø35 mm stora hjul

## Konditorimonter Metos Cube II 1000, serveringsmodell

|                                    |                                   |
|------------------------------------|-----------------------------------|
| Produktkapasitet                   | exponeringsyta 1,46m <sup>2</sup> |
| Bredd mm                           | 985                               |
| Djup mm                            | 725                               |
| Höjd mm                            | 1324                              |
| Paketvolym                         | 1,515                             |
| Volymenhet                         | m <sup>3</sup>                    |
| Paketvolym                         | 1,515 m <sup>3</sup>              |
| Längd på förpackning               | 110                               |
| Bredd på förpackning               | 90                                |
| Höjd på förpackning                | 153                               |
| Förpackningsstorlek                | cm                                |
| Dimensioner på förpackning (LxBxH) | 110x90x153 cm                     |
| Nettovikt                          | 207                               |
| Nettovikt med ental                | 207 kg                            |
| Bruttovikt                         | 232                               |
| Vikt inkl. emballage               | 232 kg                            |
| Viktenhet                          | kg                                |
| Anslutningseffekt kW               | 0,569                             |
| Spänning V                         | 230                               |
| Antal faser                        | 1NPE                              |
| Frekvens Hz                        | 50                                |
| Typ av anslutning                  | Stickkontakt                      |
| Kylmedium                          | R1234YF                           |