

Värmd draghurts Metos Proff WT800-TGN3-TGN3(2)

Metos Proff WTW-800-GN3-GN3(2) kombinerar praktisk arbetsyta med lättillgängliga ingredienslådor. Metos Proff serveringsutrustning är utformad för professionella kök, för att användas fristående eller som del i en komplett serveringslinje. Proff-utrustningen är mycket anpassbar, har många smarta inbyggnadsmoduler och erbjuder skarvfri integration av möbler och utrustning. Den är hygienisk, ergonomisk och extremt lätt att rengöra.

Metos Proff WTW-800-GN3-GN3(2) är utrustad med värmd arbetsyta och 5 värmda lådor GN1/1-150. Tack vare teleskopskenorna med överutdrag i rostfritt stål går det fort att byta GN-kantiner och lådorna öppnas och stängs mjukt. Stommens isolering av polyuretan är formgjuten och håller effektivt varmluften på insidan. En fläkt fördelar luften jämnt i enheten. Temperatur- intervallet i lådorna är +0°C...+85°C. Temperaturintervallet i arbetsytan är +0°C...+60°C.

Hygienisk arbetsyta i rostfritt stål, rundade kanter på framsidan och skenor som kan tas loss utan verktyg gör enheten lätt att rengöra. Plasthandtagen är ergonomiskt placerade och tack vare deras jämna yta är de lätta att hålla rena. Värmelådan är utrustad med en underhållsvänlig värmeenhet. Packningarna kan lätt bytas utan verktyg.

- kapacitet 5xGN1/1-150 lådor (GN kantiner ej inkluderade)
- värmd arbetsyta
- teleskopskenor i rostfritt stål med överutdrag
- temperaturintervall i lådorna +0°C...+85°C
- temperaturintervall i arbetsytan +0°C...+60°C.
- termostatstyrning
- konstruktion i rostfritt stål
- isolering av polyuteransum



- utbytbara packningar
- underhållsvänlig värmeenhet
- justerbara ben +20...-40 mm

TILLBEHÖR (beställs separat):

- GN kantiner
- lådbotten
- ram för GN-kantiner av olika storlek i lådan

FABRIKSTILLVAL (beställs tillsammans med enheten):

- hjul(kod: 4321300)
- överhylla med belysning/värmelampor
- serveringshylla

- utbytbara packningar
- underhållsvänlig värmeenhet
- justerbara ben +20...-40 mm

TILLBEHÖR (beställs separat):

- GN kantiner
- lådbotten
- ram för GN-kantiner av olika storlek i lådan

FABRIKSTILLVAL (beställs tillsammans med enheten):

- hjul(kod: 4321300)
- överhylla med belysning/värmelampor
- serveringshylla

Värmd draghurts Metos Proff WT800-TGN3-TGN3(2)

Bredd mm	800
Djup mm	650
Höjd mm	900
Paketvolym	0,655
Volymenhet	m3
Paketvolym	0,655 m3
Längd på förpackning	85
Bredd på förpackning	70
Höjd på förpackning	110
Förpackningsstorlek	cm
Dimensioner på förpackning (LxBxH)	85x70x110 cm
Nettovikt	95
Nettovikt med ental	95 kg
Bruttovikt	119
Vikt inkl. emballage	119 kg
Viktenhet	kg
Anslutningseffekt kW	0,8
Säkringsstorlek A	16
Spänning V	230
Antal fasar	1NPE
Frekvens Hz	50
Max strömförbrukning A	3,5
Kapslingsklass (IP)	43
Typ av anslutning	Stickkontakt
Driftstyp	Elektromekanisk
Rengöring	Handtvätt
Storlek GN	5xGN1/1-150
Anslutningseffekt kW	0,8
Belysning	Utan belysning

Värmd draghurts Metos Proff WT800-TGN3-TGN3(2)

Antal lådor	5
Fuktgörare	Nej
Timer	Nej