

Pizzatyöpöytä Metos Proff2 PT1600-GN3x3-MGH

Pizzatyöpöytä Metos Proff PT1600-GN3-GN3-MGH-GN3 tarjoaa tason korotetusta GN-astiatilasta sekä vetolaatikoista raaka-aineet käden ulottuville. Metos Proff -kylmä- ja jakelulaitteet on suunniteltu ammattikeittiöiden erilaisiin käyttötarkoituksiin, toimimaan joko yksittäisinä laitteina tai koko jakelulinjaston kattavana sarjana. Proff-laitteet luovat keittiöön muunneltavuutta, toimintaa helpottavia elementtejä sekä kalusteiden ja laitteiden saumattoman yhteen liitettävyyden, unohtamatta niiden hygieenisyyttä, ergonomisuutta ja helppoa puhdistettavuutta.

Metos Proff PT1600-GN3-GN3-MGH-GN3 -pizzatyöpöydän 800 mm syvän tason takareunan GN-astiatilaan sopii neljä GN1/3-150-astiaa. Jäähdytetty GN-astiatila on korotettu ja kallistettu eteenpäin, mikä parantaa työskentelyn ergonomiaa. Laitteen alaosassa on kymmenen GN1/1-150-kokoista kylmävetolaatikkoa. Ylitseaukeavat, ruostumattomasta teräksestä valmistetut teleskooppiliukukiskot tekevät GN-astian vaihdon helpoksi sekä laatikoiden avaamisesta ja sulkemisesta sujuvaa ja nopeaa. Kylmäkoneen lämpötila-alue on +4°C...+10°C, termostaatin asetusarvon ollessa +1°C...+10°C. Rungon uretaanieriste on kauttaaltaan valettu, mikä pitää näin kylmän ilman laitteen sisällä tehokkaammin, puhalluksen jakaessa sen tasaisesti kaikkialle kalusteessa. Laitteessa on elektroninen ohjaus digitaalisella lämpötilänäytöllä. Käyttöpaneeli on sisäänvedetty ja näin törmäyksiltä suojassa.

Hygieeninen rst-taso, jossa pyöristetty etureuna sekä säilytystilan pyöristetyt sisänurkat ja ilman työkaluja irrotettavat vetolaatikoiden liukukiskot



tekevät laitteen puhdistamisesta mutkatonta. Ergonomisten, muovisten kädensijojen tasainen pinta on helppo pitää puhtaana. Lauhduksen edessä oleva irrotettava vesipestävä suodatin estää koneikkoa likaantumasta. Laitteessa on automaattinen sulatus ja sulaveden haihdutus, viemäröintimahdollisuus vakiona. Pizzatyöpöytä on varustettu helposti huollettavalla kasettimallisella kylmäkoneella. Vetolaatikoiden tiivisteet on vaihdettavissa ilman työkaluja. Laitteen mukana toimitetaan kiinnikkeet virtajohdon kiinnittämiseksi laitteen pohjaan, mikä helpottaa lattian puhtaana pitoa laitteen alta.

- jäädytetyn GN-astiatilan kapasiteetti 4xGN1/3-150
- 10xGN1/1-150 vetolaatikkoa (GN-astiat eivät sisälly toimitukseen)
- työtason syvyys 550 mm
- ylitseaukeavat rst-teleskooppiliukukiskot
- kylmäkoneen lämpötila-alue on +4°C...+10°C, termostaatin asetusarvon ollessa +1°C...+10°C
- elektroninen ohjaus
- irrotettava, vesipestävä lauhduksen suodatin
- altaassa tyhjennys
- helposti vaihdettavat tiivisteet
- ulosvedettävä kasettimallinen kylmäkone
- digitaalinen lämpötilannäyttö
- tasossa pyörästetty etureuna
- valettu uretaanieriste
- automaattinen sulatus ja sulaveden haihdutus
- rakenne ruostumatonta terästä
- säätöjalat +20/-45 mm

TOIMITUKSEEN SISÄLTYY:

- GN-astiatilan suojakansi
- kiinnikkeet virtajohdon kiinnittämiseksi laitteen pohjaan ,,

LISÄVARUSTEET (tilattava erikseen):

- GN-astiat
- sisäpohja vetolaatikkoon
- vetolaatikon sisäkehikko erikokoisille GN-astioille

TEHDASASENNETTAVAT LISÄVARUSTEET (tilattava erikseen):

- pyörät (koodi: 4321300)
- keskuskylmäliitäntäinen laite
- Brine-jäädytteinen laite
- jauhokaukalo (koodi: 4321090) tekevät laitteen puhdistamisesta mutkatonta. Ergonomisten, muovisten kädensijojen tasainen pinta on helppo pitää puhtaana. Lauhduksen edessä oleva irrotettava vesipestävä suodatin estää koneikkoa likaantumasta. Laitteessa on automaattinen sulatus ja sulaveden haihdutus, viemäröintimahdollisuus vakiona. Pizzatyöpöytä on varustettu helposti huollettavalla kasettimallisella kylmäkoneella. Vetolaatikoiden tiivisteet on vaihdettavissa ilman työkaluja. Laitteen mukana toimitetaan kiinnikkeet virtajohdon kiinnittämiseksi laitteen pohjaan, mikä helpottaa lattian puhtaana pitoa laitteen alta.

- jäädytetyn GN-astiatilan kapasiteetti 4xGN1/3-150
- 10xGN1/1-150 vetolaatikkoa (GN-astiat eivät sisälly toimitukseen)
- työtason syvyys 550 mm
- ylitseaukeavat rst-teleskooppiliukukiskot
- kylmäkoneen lämpötila-alue on +4°C...+10°C, termostaatin asetusarvon ollessa +1°C...+10°C
- elektroninen ohjaus
- irrotettava, vesipestävä lauhduksen suodatin
- altaassa tyhjennys
- helposti vaihdettavat tiivisteet

- ulosvedettävä kasettimallinen kylmäkone
- digitaalinen lämpötilannäyttö
- tasossa pyöristetty etureuna
- valettu uretaanieriste
- automaattinen sulatus ja sulaveden haihdutus
- rakenne ruostumatonta terästä
- säätöjalat +20/-45 mm

TOIMITUKSEEN SISÄLTYY:

- GN-astiatilan suojakansi
- kiinnikkeet virtajohdon kiinnittämiseksi laitteen pohjaan ,,

LISÄVARUSTEET (tilattava erikseen):

- GN-astiat
- sisäpohja vetolaatikkoon
- vetolaatikon sisäkehikko erikokoisille GN-astioille

TEHDASASENNETTAVAT LISÄVARUSTEET (tilattava erikseen):

- pyörät (koodi: 4321300)
- keskuskylmäliitäntäinen laite
- Brine-jäähdytteinen laite
- jauhokaukalo (koodi: 4321090)

Pizzatyöpöytä Metos Proff2 PT1600-GN3x3-MGH

Tuotteen leveys mm	1600
Tuotteen syvyys mm	800
Tuotteen korkeus mm	1020
Pakkauksen tilavuus	1,79
Tilavuuden yksikkö	m3
Pakkauksen tilavuus	1,79 m3
Pakkauksen leveys	170
Pakkauksen syvyys	90
Pakkauksen korkeus	117
Pakkausmitan yksikkö	cm
Pakkauksen mitat (LxSxK)	170x90x117 cm
Nettopaino	134
Nettopaino	134 kg
Bruttopaino	134
Pakkauksen paino	134 kg
Painon yksikkö	kg
Liitäntäteho kW	0,42
Sulakkeen koko A	10
Liitäntäjännite V	230
Vaiheiden määrä	1NPE
Taajuus Hz	50
Käynnistysvirta A	3
IP-luokitus	43
Sähköliitännän valmius	Pistoke
Kylmäaine	R290
Kylmäaineen täyttömäärä g	85