

Pizza bord inkl.toppningsenhet Metos PT1310+VK38-200

Pizzabordet Metos PT1310 med vitrinekylare VK38-200 erbjuder ett utmärkt utrymme för tillverkning av pizza. Dessutom är alla råvaror praktiskt inom räckhåll i pizzabordets nedre skåp och i vitrinekylarens behållare.

Pizzabordet PT1310 har tre kallskåp för förvaring av pizzaplätar. Skåpen har sju gejderpar för pizzaplätar med måtten 600x400 mm. Sju draglådor för pizzadeg i omgivningstemperatur. Ovanpå pizzabordet finns vitrinkylare VK38-200 med glastopp, toppningsenhet för 9 st GN1/3 behållare.

Maskinen är försedda med elektronisk kontroll och har automatisk avfrostning. Temperaturintervall är +2°C...+10°C. Skåpen har fläktnedkyllning. Pizzabordets stomme och insida är i rostfritt stål SS304, bordsskivan är av granit. Enheten har självstängande dörrar och åtta justerbara ben.

- i kallskåpen utrymme för 14 pizzaplätar (7+7, 400x600mm)
- 7 draglådor för deg
- kylvitrine för 9 st GN1/3 behållare
- temperaturintervall +2°C...+10°C
- i skåpen fläktnedkyllning
- skåpen har automatisk avfrostning
- elektronisk kontroll
- enhet rostfritt stål SS304, bordsskiva granit
- åtta justerbara ben
- självstängande dörrar
- kylmedium R600a

EXTRA TILLBEHÖR (beställs separat):

- pizzaplätar
- GN-kärl



Pizza bord inkl.toppningsenhet Metos PT1310+VK38-200

Produktkapasitet	390 liter
Bredd mm	2045
Djup mm	800
Höjd mm	1445
Nettovolym l	370 liter
Paketvolym	2,342
Volymenhet	m3
Paketvolym	2,342 m3
Längd på förpackning	205
Bredd på förpackning	84
Höjd på förpackning	136
Förpackningsstorlek	cm
Dimensioner på förpackning (LxBxH)	205x84x136 cm
Nettovikt	393
Nettovikt med ental	393 kg
Bruttovikt	408
Vikt inkl. emballage	408 kg
Viktenhet	kg
Anslutningseffekt kW	0,3
Spänning V	220-240
Antal fasar	1NPE
Frekvens Hz	50
Kapslingsklass (IP)	20
Kylmedium	R600a
Kylmedium, mängd g	95
Ljudnivå dB	42
Energiklass	B
Daglig förbrukning kWh	2,41
Årlig förbrukning kWh	880

Pizza bord inkl.toppningsenhet Metos PT1310+VK38-200