



## Stół salatkowy do pizzy, 3xdrzwi pełne 1358x700x955 267W 230V Asber ETPZ -140

Producent: Asber

Nr referencyjny: ETPZ -140

### Cechy produktu

Wymiary (mm): 1358x700x955

Moc (W): 267

Moc chłodnicza (W): 369

Zasilanie (V): 230

Kod producenta: 19104275

Pojemność brutto (l): 232

Liczba drzwi + liczba szuflad: 3

Liczba miejsc na pojemniki (GN): 8xGN 1/6

### Stół salatkowy do pizzy, 3xdrzwi pełne 1358x700x955 267W 230V Asber ETPZ -140

- Wyprodukowana z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego użytku, cechuje je bardzo solidne wykonanie i doskonałe wykończenie.
- Błat roboczy ze stali nierdzewnej z wtryskiwanym poliuretanem wolnym od CFC, o grubości 30 mm, z miejscem na pojemniki GN 1/6.
- Opcjonalnie dostępne szuflady ze stali nierdzewnej z perforowanym dnem, zawieszone na teleskopowych prowadnicach, które pozwalają na całkowite wysunięcie szuflady i pełne wykorzystanie dostępnej przestrzeni.
- Parownik statyczny, osłonięty pianką z poliuretanu wolnego od CFC o dużej gęstości i grubości 40 mm. Wnętrze bez parownika lamelowego i gładkie powierzchnie ułatwiają czyszczenie komory.
- Ergonomiczny, doskonale zintegrowany uchwyt poprowadzony po całej długości drzwi, który zapewnia praktyczne otwieranie.
- Intuicyjny cyfrowy sterownik pozwala na szybkie i łatwe ustawienie parametrów temperatury.
- Podświetlany włącznik.
- Automatyczne odparowanie skroplin.
- Magnetyczna uszczelka drzwi, z możliwością demontażu, zapewnia maksymalną higienę oraz właściwą izolację.

- 
- System wymuszonego chłodzenia powietrzem.
  - Otwierany panel przedni z konstrukcją przedniej wymiany powietrza, umożliwiającą ustawienie urządzenia bez negatywnego wpływu na jego wydajność.
  - Odpowiednie dla pojemników GN 1/1; posiada kompatybilne prowadnice.
  - Wyposażona w 1 półkę epoksydową GN 1/1 na każde drzwi.
  - Czynnik chłodniczy: R290 Hydrocarbon (HC).
  - Zakres temperatury pracy od 0°C do +8°C w IV klasie klimatycznej.
  - Zasilanie: 230 V 1+N – 50 Hz.