

Stół chłodniczy do pizzy 2-drzwiowy z granitowym blatem, Arktic, 250L, granitowy, 230V/250W, 800x1510x1050mm Arktic 220245

Producent: Arktic

Nr referencyjny: 220245

Cechy produktu

Długość (mm): 800
Szerokość (mm): 1510
Wysokość (mm): 1050
Waga netto (kg): 237.478
Moc wejściowa (W): 250
Napięcie (V): 230
Objętość użytkowa (l): 250
Maksymalna objętość (l): 280
Ilość wentylatorów: 1
Temperatura min. (°C): -2
Temperatura max. (°C): 8
Klasa klimatyczna: 5 (40°C 40% RH)
Rodzaj chłodzenia: Statyczne wspomagane wentylatorem
Etykieta energetyczna: A
Numer rejestracyjny EPREL: 2692536
Inne kolory: granitowy
Grubość izolacji (mm): 60,60
Liczba drzwi: 2
Panel sterowania: Cyfrowy
Maksymalny udźwig: 20
Wewnętrzna długość (mm): 670
Wewnętrzna szerokość (mm): 980
Wewnętrzna wysokość (mm): 570
Długość półki (mm): 600

Szerokość półki (mm): 400

Typ urządzenia: Wolnostojące

Stół chłodniczy do pizzy 2-drzwiowy z granitowym blatem Arktic przeznaczony do efektywnego przygotowywania pizzy w profesjonalnych kuchniach.
Wyposażony jest w kompaktowy, wytrzymały blat roboczy i lodówkę, dzięki czemu składniki do pizzy są w zasięgu ręki.
Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej.
Chłodzenie statyczne wspomagane wewnętrznym wentylatorem.
Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat.
Agregat chłodniczy EMBRACO.
Automatyczne odparowanie skroplin.
Wygodny profilowany uchwyt do otwierania drzwi.
Wymiary komory: 510x595x(wys.)830 mm.
Wymiary półek: 335x590/340x590 mm.
Izolacja z pianki poliuretanowej o grubości 60 mm.
W zestawie 2 półki.
Maks. obciążenie każdej półki - do 18 kg.
Zakres chłodzenia: -2°C do 8°C.
4 regulowane, antypoślizgowe nóżki z tworzywa.