



MASTER 2P

Geventileerde koelwerkbank 2 deurs GN1/1

Producteigenschappen

- Ventilatorcooling
- Geschikt voor gastronom bak(ken) (niet meegeleverd)
- SS304 roestvrij staal van hoge kwaliteit
- Digitale regelaar en temperatuurweergave

Geventileerde 2- deurs koelwerkbank GN1/1

De ultieme koelwerkbank voor de professionele horecakeuken! Met een indrukwekkende capaciteit, is deze luxueuze koelwerkbank perfect geschikt voor dagelijks gebruik. Achter de stevige RVS-deuren bevinden zich verstelbare roosters, zodat je jouw ingrediënten georganiseerd kunt bewaren. Met de geavanceerde digitale temperatuurcontroller ben je verzekerd van een perfect gekoelde omgeving, altijd op de juiste temperatuur. Een onmisbare krachtpatser voor elke culinaire professional!

Maten en inhoud

Temperatuurbereik	°C	-2 tot +8
Klimaatklasse		5
Bruto/netto gewicht	kg	135 / 115
Bruto volume	l	280
Bruto/netto volume	l	280 / 270

Ontwerp en materiaal

Deur aantal & type	2 zelfsluitende scharnierdeuren
Planken aantal & type	2
Voetjes / poten	Instelbare Voeten
Buitenafwerking	Roestvast staal
Binnenafwerking	Roestvrij staal

Koelen en functies

Type regelaar	Elektronisch
Type koeling	Geventileerd
Type ontdooiing	Automatisch, heet gas
Koelmiddel	R290
Koelmiddelinhoud	g110
Thermometer	Ja

Stroom en verbruik

Energieklasse	A	
Max Ambient	40°C at 40% RH	
Energieverbruik	kWh/24h	1.44
Energieverbruik per jaar	kWh/jaar	527
Input vermogen	W	250
Spanning / Frequentie	V/Hz	220-240/50
Geluidsniveau	dB(A)	39

Afmetingen

Interne maat (BxDxH)	mm	840 x 555 x 600
Externe maat (BxDxH)	mm	1300 x 700 x 850
Verpakte maat (BxDxH)	mm	1395 x 800 x 998
40 ft containerlading	st	32

