



MASTER 4P/BT

Geventileerde vrieswerkbank 4 deurs GN1/1

Producteigenschappen

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

Geventileerde 4- deurs vrieswerkbank GN1/1

De ultieme vrieswerkbank voor de professionele horecakeuken! Met een indrukwekkende capaciteit, is deze luxueuze werkbank 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	-22 tot -15
Klimaatklasse		5
Bruto/netto gewicht	kg	232 / 210
Bruto volume	l	649
Bruto/netto volume	l	649 / 629

Ontwerp en materiaal

Deur aantal & type	4 zelfsluitende scharnierdeuren
Planken aantal & type	4
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	E	
Max Ambient	40°C at 40% RH	
Energieverbruik	kWh/24h	10.71
Energieverbruik per jaar	kWh/jaar	3906
Input vermogen	W	850
Spanning / Frequentie	V/Hz	220-240/50
Geluidsniveau	dB(A)	47

Afmetingen

Interne maat (BxDxH)	mm	1800 x 555 x 650
Externe maat (BxDxH)	mm	2260 x 700 x 900
Verpakte maat (BxDxH)	mm	2355 x 800 x 998
40 ft containerlading	st	30

