



MASTER 4P/SG

Geventileerde koelwerkbank 4 deurs GN1/1 - zonder koelgroep

Producteigenschappen

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

Geventileerde 4- deurs koelwerkbank (ZONDER koelgro

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!

Cooling capacity 668W* Evap. -10°C Cond. +55°C

Maten en inhoud		
Temperatuurbereik	°C	-2 tot +8
Bruto/netto gewicht	kg	192 / 140
Bruto volume	l	649
Netto volume	l	629
Bruto/netto volume	l	649 / 629
Ontwerp en materiaal		
Deur aantal		4
Deur aantal & type	4 zelfsluitende scharnierdeuren	
Planken aantal & type		
Voetjes / poten	Instelbare Voeten	
Buitenafwerking	Roestvast staal	
Binnenafwerking	Roestvrij staal	
Koelen en functies		
Type regelaar	Elektronisch	
Type koeling	Geventileerd	
Type ontdooiing	Automatisch, elektrisch	
Thermometer	Ja	
Stroom en verbruik		
Input vermogen	W	810
Spanning / Frequentie	V/Hz	220-240/50
Afmetingen		
Interne maat (BxDxH)	mm	1800 x 555 x 650
Externe maat (BxDxH)	mm	2050 x 700 x 900
Verpakte maat (BxDxH)	mm	2355 x 800 x 998 mm
40 ft containerlading	st	30

