



MASTER 2P/BT

Geventileerde vrieswerkbank 2 deurs GN1/1

Producteigenschappen

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

Geventileerde 2- 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
Netto volume	l	270
Bruto volume	l	280
Bruto/netto volume	l	280 / 270
Bruto/netto gewicht	kg	151 / 130

Ontwerp en materiaal

Deur aantal		2
Deur aantal & type		2 zelfsluitende scharnierdeuren
Aantal roosters	st	2
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	g	110
Thermometer		Ja

Stroom en verbruik

Energieklasse		D
Max Ambient		+40°C, 40% RH
Energieverbruik per jaar	kWh/jaar	2336
Energieverbruik	kWh/24h	6.4
EEl	%	65.9
Input vermogen	W	850
Spanning / Frequentie	V/Hz	220-240/50
Geluidsniveau	dB(A)	47

Afmetingen

Externe maat (BxDxH)	mm	1300 x 700 x 900
Interne maat (BxDxH)	mm	840 x 555 x 650
Verpakte maat (BxDxH)	mm	1395 x 800 x 998
40 ft containerlading	st	32

