

CF7310 - GASTRONORM VALMISTUSPÖYTÄ

Tärkeimmät ominaisuudet

Tefcold CF7310 on korkealaatuisesta ruostumattomasta teräksestä valmistettu gastronomia valmistuspöytä automaattisella sulatuksella ja tehokkaalla puhallinjäähdytyksellä. Kaappien ovet ovat itsestäänsulkeutuvat. Sisätilat GN-mitoitettut, jolloin sisälle mahtuvat standardi GN 1/1-kokoiset astiat.

- Kolme GN 1/1-mitoitettua kaappia, 3 hyllyä
- tehokas puhallinjäähdytys
- ulko- ja sisäpinnat ruostumatonta terästä (SS304)
- elektroninen lämpötilaohjaus digitaalisella lämpötilanäytöllä
- erikseen irroitettava pöytälevy
- vakiovarusteena roiskesuoja
- alla tukevat säätöjalat, 4kpl
- itsestään sulkeutuvat kaapin ovet
- vakiovarusteena lukko
- saatavana myös kylmätasona (CK7310)



Tekniset tiedot

Ulkomitat (KxLxS):	925-980 x 1795 x 700 mm
Sisämitat (KxLxS):	589 x 1337 x 530 mm
Hyllymäärä, koko	3 hyllyä, GN 1/1
Nettopaino:	152 kg
Nettotilavuus:	402 l
Bruttotilavuus:	417 l
Liitäntäteho:	700 W
Sulatus:	automaattinen
Energiankulutus:	8,5 kWh/vrk
Äänitaso:	45 dB
Kylmäaine:	R134a
Täyttömäärä:	230 g
Lämpötilaohjaus:	Elektroninen
Lämpötila-alue:	-10... -20°C
Lämpötilaluokitus:	04+ /ST
Toimintaolosuhteet:	Minimi + 16 °C Maksimi + 38 °C / 50% suht. ilmankosteus

*Kaapin sijasta saatavana
2 tai 3 laatikon vetolaatikkosarjoilla.*



Kuljetus

Bruttopaino:	162 kg
Pakkausmitat (KxLxS):	1010 x 1830 x 750 mm
Laitteita 40'kontti :	38 kpl

Lisävarusteita

Asennussarja 3 vetolaatikolla
Asennussarja 2 vetolaatikolla