

CK7220 - GASTRONORM VALMISTUSPÖYTÄ

Tärkeimmät ominaisuudet

Tefcold CK7220 on korkealaatuisesta ruostumattomasta teräksestä valmistettu valmistuspöytä automaattisella sulatuksella ja tehokkaalla puhallinjähdytyksellä. Laitteessa on kaksi vetolaatikkoa ja kaappi itsestäänsulkeutuvalla ovella. Kaapin sisätilä GN-mitoituksella, jolloin sisälle mahtuvat standardi GN 1/1 -kokoiset astiat.

- 2 vetolaatikkoa ja yksi kaappi yhdellä GN 1/1-mitoitetulla hyllyllä
- tehokas puhallinjähdytys
- ulko- ja sisäpinnat ruostumatonta terästä (SS304)
- elektroninen lämpötilaohjaus digitaalisella lämpötilanäytöllä
- erikseen irroitettava pöytälevy
- vakiovarusteena roiskesuoja
- alla tukevat säätöjalat, 4kpl
- itsestään sulkeutuva saranaovi
- vakiovarusteena lukko
- saatavana myös pakastimena (CF7210)



Tekniset tiedot

Ulkomitat (KxLxS):	925-980 x 1360 x 700 mm
Sisämitat (KxLxS):	589 x 902 x 530 mm
Hyllymäärä, koko	1 hylly, GN 1/1
Nettopaino:	112 kg
Nettotilavuus:	272 l
Bruttotilavuus:	282 l
Liitäntäteho:	230 W
Sulatus:	automaattinen
Energiankulutus:	2,0 kWh/vrk
Äänitaso:	42 dB
Kylmäaine:	R134a
Täyttömäärä:	230 g
Lämpötilaohjaus:	Elektroninen
Lämpötila-alue:	-2... +10°C
Lämpötilaluokitus:	04/ST
Toimintaolosuhteet:	Minimi + 16 °C Maksimi + 38 °C / 50% suht. ilmankosteus

Kuljetus

Bruttopaino:	122 kg
Pakkausmitat (KxLxS):	1010 x 1405 x 750 mm
Laitteita 40'kontti :	48 kpl

Lisävarusteita

Asennussarja 3 vetolaatikkoa