

PT920 - PIZZAPÖYTÄ

Tärkeimmät ominaisuudet

Tefcold PT-sarjan pizzanvalmistuspöydät ovat automaattisella sulatuksella varusteltuja jäähdetykskaappeja. Pinnat ovat ruostumatonta terästä, leivontataso graniittia. Laitteet toimivat tehokkaalla puhallinjäähdetyksellä ja lämpötilan ohjaus on elektroninen. Sisätila GN-mitoituksella, jolloin sisälle mahtuvat standardi GN 1/1 -kokoiset astiat. Valmistustason viilennettyyn altaaseen mahtuvat GN 1/6-astiat.

- 2 ovea
- leivontataso graniittia
- ulko- ja sisäpinnat ruostumatonta terästä (SS304)
- 2 hyllyä GN 1/1-mitoituksella
- tehokas puhallinjäähdytys
- elektroninen lämpötilaohjaus digitaalisella lämpötilänäytöllä
- alla tukevat säätöjalat, 4kpl
- itsestään sulkeutuvat saranaovent



Tekniset tiedot

Ulkomitat (KxLxS):	1080-1100 x 900 x 700 mm
Sisämitat (KxLxS):	500 x 830 x 515 mm
Hyllymäärä, koko	2 hyllyä, GN 1/1
Nettopaino:	103 kg
Nettobilavuus:	230 l
Bruttobilavuus:	260 l
Liitäntäteho:	230 W
Sulatus:	automaattinen
Energiankulutus:	2,2 kWh/vrk
Äänitaso:	42 dB
Kylmäaine:	R134a
Täyttömäärä:	165 g
Lämpötilaohjaus:	Elektroninen
Lämpötila-alue:	+2... +10°C
Lämpötilaluokitus:	04/ST
Toimintaolosuhteet:	Minimi + 16 °C Maksimi + 38 °C / 50% suht. ilmankosteus



Saatavana myös vetolaatikoilla

Kuljetus

Bruttopaino:	113 kg
Pakkausmitat (KxLxS):	1250 x 980 x 770 mm
Laitteita 40'kontti :	72 kpl

Lisävarusteita

Kylmäaine R600a
Vetolaatikot