

PT930 - PIZZAPÖYTÄ

Tärkeimmät ominaisuudet

Tefcold PT-sarjan pizzanvalmistuspöydät ovat automaattisella sulatuksella varusteltuja jäähdytyskaappeja. Pinnat ovat ruostumatonta terästä, leivontataso graniittia. Laitteet toimivat tehokkaalla puhallinjäähdytyksellä 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.

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



Tekniset tiedot

Ulkomitat (KxLxS):	1080-1100 x 1365 x 700 mm
Sisämitat (KxLxS):	500 x 1295 x 515 mm
Hyllymäärä, koko	3 hyllyä, GN 1/1
Nettopaino:	156 kg
Nettotilavuus:	368 l
Bruttotilavuus:	400 l
Liitäntäteho:	230 W
Sulatus:	automaattinen
Energiankulutus:	2,4 kWh/vrk
Äänitaso:	42 dB
Kylmäaine:	R134a
Täyttömäärä:	265 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:	166 kg
Pakkausmitat (KxLxS):	1250 x 1440 x 770 mm
Laitteita 40'kontti :	48 kpl

Lisävarusteita

Vetolaatikot

Fenno Laitepalvelut

Petikontie 20
01720 Vantaa

info@fennoservices.fi
p. 020 1102 800

Y-tunnus FI 261 3726-7
www.fennoservices.fi