



CK7210/-SP

Koelwerkbank GN1/1

Producteigenschappen

- Nieuw design
- Roestvrij staal
- Geventileerde koeling
- Automatisch ontdooien
- Zelfsluitende deuren
- Afneembaar tafelblad zonder achterwand
- Stelpoten

Roestvast stalen counterkoeler met GN1/1-planken

De CK-counterkoeler is een uitstekende aanvulling voor elke professionele keuken. Hij is gemaakt van duurzaam SS304 roestvast staal en beschikt over automatische ontdooiing en met planken van GN1/1-afmetingen voor eenvoudige reiniging en soepele workflows. Met het geventileerde koelsysteem houdt de inhoud op een constante temperatuur, en de elektronische regelaar maakt het gemakkelijk om de temperatuur aan te passen aan uw ingrediënten. Hij heeft een werkblad dat verwijderd kan worden als u het als onderbouwkoeler wilt gebruiken en uw eigen werkblad wilt toevoegen. De poten zijn verstelbaar, zodat u de hoogte van het werkblad aan uw behoeften kunt aanpassen. De CK-counterkoeler is gemaakt voor professionele keukens en biedt een ideale oplossing om ingrediënten gekoeld en binnen handbereik te bewaren tijdens het serveren.

Maten en inhoud

Temperatuurbereik	°C	-2 tot +10
Klimaatklasse		4
Bruto/netto gewicht	kg	122 / 112
Bruto/netto volume	l	282 / 272

Ontwerp en materiaal

Deur aantal & type	2 zelfsluitende scharnierdeuren
Planken aantal & type	2 draadplanken wit
Plankkleur	Bianco
Plankmaten	GN1/1
Voetjes / poten	4 instelbare poten
Buitenafwerking	SS304
Binnenafwerking	SS304

Koelen en functies

Type regelaar	Elektronisch
Type koeling	Geventileerd
Type ontdooiing	Automatisch
Koelmiddel	R600a
Koelmiddelinhoud	g95
Thermometer	Ja

Stroom en verbruik

Energieklasse		B
Energieverbruik	kWh/24h	1.98
Energieverbruik per jaar	kWh/jaar	723
Input vermogen	W	300
Spanning / Frequentie	V/Hz	220-240/50
Geluidsniveau	dB(A)	42

Afmetingen

Interne maat (BxDxH)	mm	902 x 530 x 589
Externe maat (BxDxH)	mm	1360 x 700 x 880
Verpakte maat (BxDxH)	mm	1390 x 730 x 1010
40 ft containerlading	st	48



GN1 planken



Laden verkrijgbaar als aparte set