



MASTER 4P/SG

Geventileerde koelwerkbank 4 deurs GN1/1 - zonder koelgroep

Producteigenschappen

- Ventilatorkoeling
- Geschikt voor gastronom bak(ken) (niet meegeleverd)
- SS304 roestvrij staal van hoge kwaliteit
- Digitale regelaar en temperatuurweergave

Geventileerde 4- deurs koelwerkbank (ZONDER koelgro

De ultieme koelwerkbank voor de professionele horecakeuken! Met een indrukwekkende capaciteit, is deze luxueuze koelwerkbank perfect geschikt voor dagelijks gebruik. Achter de stevige RVS-deuren bevinden zich verstelbare roosters, zodat je jouw ingrediënten georganiseerd kunt bewaren. Met de geavanceerde digitale temperatuurcontroller ben je verzekerd van een perfect gekoelde omgeving, altijd op de juiste temperatuur. Een onmisbare krachtpatser voor elke culinaire professional!

Cooling capacity 668W* Evap. -10°C Cond. +55°C

Maten en inhoud

Temperatuurbereik	°C	-2 tot +8
Bruto/netto gewicht	kg	192 / 140
Bruto/netto volume	l	649 / 629

Ontwerp en materiaal

Deur aantal & type	4 zelfsluitende scharnierdeuren
Planken aantal & type	
Voetjes / poten	Instelbare Voeten
Buitenafwerking	Roestvast staal
Binnenafwerking	Roestvrij staal

Koelen en functies

Type regelaar	Elektronisch
Type koeling	Geventileerd
Type ontdooiing	
Thermometer	Ja

Stroom en verbruik

Input vermogen	W	810
Spanning / Frequentie	V/Hz	220-240/50

Afmetingen

Interne maat (BxDxH)	mm	1800 x 555 x 650
Externe maat (BxDxH)	mm	2050 x 700 x 900
Verpakte maat (BxDxH)	mm	2355 x 800 x 998
40 ft containerlading	st	30

