

PIZZA
PREPARATION

ΛΕΠΤΟΜΕΡΕΙΕΣ



Κεντρικός διακόπτης και ηλεκτρονικός θερμοστάτης στον βασικό εξοπλισμό



Υγιεινολογικές γωνίες για εύκολο καθαρίσμο



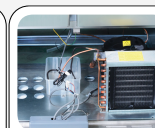
Κλειδαριά μηχανοστασίου στον βασικό εξοπλισμό



"Στόπερ" θερμογέφυρας κατά της υγρασίας στο πλαίσιο της πόρτας



Ανάγλυφο σχέδιο πόρτας εσωτερικά για καλύτερη μόνωση



Συρόμενο μηχανοστάσιο για ευκολία στο σέρβις



Επιφάνεια γρανίτη σε ΛΕΥΚΟ χρώμα



Προϊόν κατάλληλο για βιτρίνες επικαλύψεων/topping (VRX 14/33 και VRX 14/38)



Υποβοήθηση ανεμιστήρα

ΓΕΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

- GN1/1 Ψυχόμενες Σαλατιέρες (ΕΠΙΦΑΝΕΙΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΓΙΑ ΠΙΤΣΑ)
- Ανοξειδωτος Χάλυβας εσωτερικά και εξωτερικά
- Επιφάνεια εργασίας απο γρανίτη
- Στατική ψύξη
- Αυτόματη απόψυξη μέσω κύκλου συμπιεστή
- Κυκλοπεντάνιο ως Παράγοντας Αφρού Μόνωσης (45mm σε κάθε πλευρά)
- Ηλεκτρονικός Θερμοστάτης
- Συρόμενο μηχανοστάσιο για ευκολία στο σέρβις
- Πλαστικός κόφτης θερμογέφυρας στο πλαίσιο της στόφας
- Εύκολα αποσπώμενο φίλτρο του κοντέινερ
- Πλαστικό λεκανάκι αποχέτευσης/νερού
- Κεκλιμένες τρύπες στη σχάρα μηχανής για καλύτερο εξαερισμό
- Ρυθμιζόμενες σχάρες GN1/1 : 3τμχ. και διαχωριστικό συγκράτησης για GN1/6 λεκανάκια
- Πόρτα με αυτόματη επαναφορά (με νέο εσωτερικό ανάγλυφο σχεδιασμό για καλύτερη μόνωση)
- Αφαιρούμενο Λάστιχο πόρτας
- Κλειδαριά μηχανοστασίου στον βασικό εξοπλισμό
- Προϊόν κατάλληλο για βιτρίνες επικαλύψεων/topping (VRX 14/33 και VRX 14/38)
- 2 Ρυθμιζόμενα ποδαράκια εμπρός + 4 σταθερά ροδάκια
- Ενεργειακή κλάση: D

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Χωρητικότητα	330L
Θερμοκρασία	+0° ~ +8°C
Κατανάλωση	3.47 kWh/24h
Ονομαστική ισχύς	233 W
Επίπεδο θορύβου	47 dB(A)
Καθαρό Βάρος	199 Kg
Μεικτό βάρος	236 Kg
Εξωτερικές διαστάσεις (ΠχΒχΥ σε mm)	1400x700x1022
Εσωτερικές διαστάσεις (ΠχΒχΥ σε mm)	1275x586x472
Διαστάσεις συσκευασίας (ΠχΒχΥ σε mm)	1460x775x1185
Ποσότητα φόρτωσης 20"/40"/40"ΗQ	24/24/48

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΑ

CE RoHS



ΔΙΑΣΤΑΣΕΙΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

