

PIZZA-BELEGSTATION**APKTM 2T**

steckerfertig, 2 Türen

Korpushöhe: 660 mm, Tiefe: 700 mm

Artikel-Nr.: 46710110001-0-N-T

NordCap®

PROFESSIONELL KÜHLEN

**Beschreibung**

- steckerfertiger Pizzakühltisch mit Umluftkühlung und Kühlaufsatz
- Innenraum mit abgerundeten Ecken zur Aufnahme von EN 600 x 400 mm geeignet
- außen CNS 1.4301 / Edelstahl 1.4509
- innen Edelstahl 1.4509
- in Arbeitsplatte integrierte Station für GN-Behälter, mit Temperaturfühler und separat regelbarer Temperatur
- nutzbare Tiefe der Arbeitsplatte in mm: 400, für Ablage von EN-Rosten 600 x 400 mm
- ungekühltes Fach über dem Maschinenteil
- selbstschließende Türen, CNS-Griffleiste, leicht wechselbare Magnetdichtungen
- elektronische Steuerung, 2 separate Temperaturbereiche (für Unterbau und Belegstation), 2 Digitalanzeigen
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung
- Verdampferanordnung zwischen den Türabteilen
- umschaltbar zwischen Umluft- und statischer Kühlung
- serienmäßig mit 4 Paar Auflageschienen je Türabteil
- höhenverstellbare Füße aus CNS

Informationen

Artikelnummer: 46710110001-0-N-T

Verkleidung außen: CNS 1.4301 / Edelstahl 1.4509

Verkleidung innen: Edelstahl 1.4509

Nettoinhalt: 220 l

Bruttogewicht: 173 kg

Nettogewicht: 158 kg

Temperaturbereich: Unterbau: -2 bis +8 °C bei 40 °C UT und 40 % RF, Aufsatz: 0 bis +8 °C bei 40 °C UT und 40 % RF



Klimaklasse: 5 (+40 °C UT und 40 % RF)

relative Luftfeuchtigkeit: 80 %

Produktionsschritt: Lagern

Vorbereiten

Abmessungen

Breite außen: 1470

Tiefe außen: 800

Höhe außen: 1050

Breite Verpackung: 1550

Tiefe Verpackung: 900

Höhe Verpackung: 1300

Technik

Kältemittel: R-134a / 300 g

Kälteleistung: 354 W / VT -10 °C

Anschlusswert: 275 W / 230 V

Geräuschpegel: 54,3 dB

Steuerung: digital

Energieverbrauch: 3,14 kWh / 24h