

# Mastro 9931F/FN pizzapöytä

Näytä verkossa



Jäähdytetty pizzapöytä pizzan valmistukseen on rakennettu korkealuokkaisista materiaaleista. Pöytä on rakennettu korkealuokkaisesta ruostumattomasta teräksestä ja graniitista. Jäähdyttäminen tapahtuu kompressorilla ja puhaltimella, joita ohjataan digitaalisella termostaatilla. Jäähdytysaineena on ympäristöystävällinen R290 ja eriste 50 mm. Työskentelypinta on reunustettu roiskesuojalla. 600x400 mm pizzapeltejä varten on Euronorm-ripustusjärjestelmä. Eriste on irrotettava ja vaihdettava, ovet sulkeutuvat itsestään ja jalkojen korkeus säädettävissä.



## Tekniset tiedot

Malli: Mastro 9931F/FN

Mitat: L2150xS800xK1080

GN-vitriini: 9979CV, 10xGN 1/3 max h=150 mm

Tilavuus: 615 l

Kapasiteetti: 3x600x400 jäähdytetty

Teho: 550 W

Lämpötila-alue: -2°C/+8°C

Kylmäaine: R290

Ympäristölämpötila: +43°C

Paino: 286 kg

Jännite: 230 V, 50 Hz

Tuotenumero	28278
Tuotekoodi	9931F/FN
Saatavuus	7 -14 pv
Mitat	215,0,0 x 80,0 x 108,0 cm
Paino	288