

Tapas lasikko Metos Sushi VS4N



Tekniset tiedot

Tuotetunnus (SKU)	4209550
Tuotenimi	Tapas lasikko Metos Sushi VS4N
Mitat	1085 x 395 x 245 mm
Paino	30,000 kg
Kapasiteetti	4 x GN 1/3 - 40 mm
Tekniset tiedot	230 V, 6 A, 0,345 kW, 1N, 50 Hz

Kuvaus

Sushien jäädytetyt lasikko on täydellinen kumppani tuoretuotteiden optimaalisen lämpötilan ylläpitämiseen ja oikeaan kosteuteen optimaalisen säilyvyyden takaamiseksi. Baarin lasikko, jossa on paras näkyvyys ja voidaan asettaa pöydän päälle ja on siirrettävissä, ei asennustarvetta.

- kapasiteetti 4 x GN 1/3 - 40 mm
- automaattinen vedenkeräysallas
 - maksimaalinen suorituskyky pienellä kulutuksella
 - avattava suojalasi helpottaa puhdistusta
 - lasikansi, joka kestää iskuja, hankausta, happoja ja tavallisia pesuaineita
 - liukuovet, jotka on helppo irrottaa ja puhdistaa
 - uusimman sukupolven High Power LED -valaistus
 - tasainen yläpinta, joka soveltuu lautasten tukemiseen
 - näkymätön etusarana

- elektroninen säädettävä termostaatti "SAYL-BLUE" jatkuvalla digitaalisella lukemalla
- AISI304 upotettu säiliö, jossa on tyhjennys ja ilman kulmia puhdistuksen helpottamiseksi
- huippulaadukas "Secop" hermeettinen, hiljainen ja tuuletettu turbokompressori
- piilotetut anturit puhdistuksen helpottamiseksi
- valmistettu AISI304 ruostumattomasta teräksestä ja karkaistusta lasista
- suojattu moottorialue
- pitää ruoan +2°C ja +6°C välillä "ruokavyöhykkeellä"
- musta viimeistely
- säädettävillä jaloilla.