

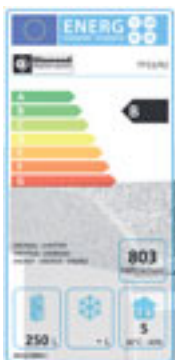
# TP23/R2

**312 literes hűtött pizzaelőkészítő munkaasztal, gránit fedlappal, 2 ajtóval és 2 fiókkal, 600x400 mm-es**



*Your professional partner*

DIAMOND



**EN 600x400**

·mm (BxDxH) :1600x720(800)xh880/940(1090)

·T° : -2°+8°

·kW :0,23

·Volt : 230/1N 50Hz

·kg :256

·M³ : 1,41

- bruttó 312 literes (nettó 267) hűtött pizzaelőkészítő munkaasztal,
- jobb oldali aggregáttal,
- ventilációs hűtéssel,
- környezetbarát R290 hűtőközeggel,
- 30 mm vastag gránit munkalappal,
- 150 mm magas oldalsó és hátsó gránit felhajtással,
- 2 nyíló ajtóval és 2 aggregát fölött elhelyezett 600x400 mm belmértű semleges fiókkal,
- 70 mm-es maximális tálcamélységgel,
- teleszkópos fióksínekkel,
- ajtónként 4 pár 600x400 mm méretű tálcátartó sínrel,
- 100°-nál megálló és önmagától visszazáródó ajtókkal,
- megfordítható ajtónyitási iránnyal,
- cserélhető mágneses zárótömítéssel,
- ergonomikus kialakítású süllyesztett fogantyúkkal,
- lekerekített belső sarkokkal,
- beépített belső világítással,
- digitális vezérléssel és kék ledes hőmérsékletkijelzéssel,
- automatikus leolvasztással,
- CFC mentes 50 mm vastagságú poliuretán szigeteléssel,
- -2/+8°C között szabályozható hűtési hőmérséklettel,
- 5. klímaosztályú (+40°C) és B energiaosztályú besorolással,
- kívül-belül rozsdamentes acél burkolattal,
- 4 db állítható acél lábbal, tálcák nélkül szállítva



Szállítási határidő: általában 2 hét