TP3N/LG

550 literes hűtött munkaasztal cukrászati és sütőipari célra, gránit fedlappal, 3 ajtóval, 600*400 mm-es belmérettel, -2/+8°C

DIAMOND

- **mm (BxDxH) :**2036x800xh880/900
- **T° :** -2° +8°
- **kW :**0,36
- **Volt :** 230/1N 50Hz
- **kg :** 209
- **M³ :** 1,97

- 550 literes hűtött munkaasztal kifejezetten cukrászati és sütőipari célra,
- jobb oldali aggregáttal,
- ventilációs hűtéssel (- de a speciális belső kialakítás végett nem szárít),
- R404A hűtőközeggel,
- 30 mm vastag gránit munkalappal,
- hátsó felhajtás nélkül,
- 3 nyíló ajtóval,
- ajtónként 4 pár 600x400 mm méretű tálcatartó sínnel,
- cserélhető mágneses zárótömítéssel,
- süllyesztett foganytú kialakítással,
- 100°-nál megálló és önmagától visszazáródó ajtóval,
- (külön opciós készlettel - TKDX-L vagy TKSX-L - az ajtónyitás iránya megfordítható),
- digitális vezérléssel és kék ledes hőmérsékletkijelzéssel,
- kapcsolható belső világítással,
- lekerekített belső sarkokkal,
- 60 mm vastag CFC mentes poliuretán szigeteléssel,
- automatikus leolvasztással,
- -2/+8°C között szabályozható hűtési hőmérséklettel,
- trópusi (T) klímaosztályú besorolással (+43°C),
- 4 db állítható acél lábbal,
- kívül-belül rozsdamentes acél burkolattal,
- energiatakarékos kivitelben - Green Technology by Diamond,
- Pastry Line Plus széria

Szállítási határidő: általában 2 hét