

TP4N/L

hűtött munkaasztal



Your professional partner

DIAMOND



HYGROMETRIC
CONTROL

- mm (BxDxH) :2558x800xh880/900
- T° : -2°+8°
- kW :0,36
- Volt : 230/1N 50Hz
- kg :252
- M³ : 2,55

- 760 literes hűtött munkaasztal kifejezetten cukrászati és sütőipari célra,
- jobb oldali aggregáttal,
- ventilációs hűtéssel (- de a speciális belső kialakítás végett nem szárít),
- R404A hűtőközeggel,
- 50 mm vastag rozsdamentes acél munkalappal,
- hátsó felhajtás nélkül,
- 4 nyíló ajtóval,
- ajtónként 4 pár 600x400 mm méretű tálcatartó sínrel,
- cserélhető mágneses zárótömítéssel,
- süllyesztett fogantyú 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,
- ckapcsolható 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),
- 6 db állítható acél lábbal,
- kívül-belül rozsdamentes acél burkolattal,
- energiatakarékos kivitelben
- Green Technology by Diamond,
- Pastry Line Plus széria



Szállítási határidő: általában 2 hét