



SPID200

Køledisk

Produktegenskaber

- Fremragende produktsynlighed
- Glas opbygning til beskyttelse af fødevarer
- Glas front kan tippes fremad ved behov
- Tager GN1/1 kantiner (ikke inkluderet)
- Opbevaringsrum med let adgang
- Sort eksteriør
- Ventilert køling
- Automatisk afrimning
- Indvendigt LED-lys

Ventileret betjeningsdisk med gastronom mål

Mød SPID køledisken - den ultimative køleløsning til display af dine lækre råvarer og måltider. Denne stilfulde disk har et effektivt ventileret kølesystem, der cirkulerer koldt luft jævnt i hele kabinettet. Den er designet til at holde dine produkter ved den ideelle temperatur samtidig med, at den tilbyder nem adgang for personalet.

Betjeningsdisken er perfekt til delikatesseafdelinger, takeaway forretninger og slagterforretninger. Den har en flad glasstruktur for god hygiejne, og det forreste glas kan vippe frem for nem rengøring. Køledisken er velegnet til Gastrobakker (ikke inkluderet).

Mål og indhold

Densitet isolering	kg/m ³	40
Total udstillingsareal	m ²	1.52
Kapacitet GN-kantiner	stk	5 x GN1/1
Temperatur-interval	°C	-1 til +5
Klimaklasse		3
Brutto-/ Nettovægt	kg	275 / 230
Brutto-/ Nettovolumen	l	

Design og materialer

Sikkerhedsglas	Ja
Fødder / ben	6 justerbare fødder
Eksteriør	Sort RAL9005
Interiør	Hvid RAL9003
Indvendigt lys	Ja
Lås	Nej

Køling og funktioner

Termostat, type		Elektronisk
Køling, type		Ventileret
Afrimning, type		Automatisk
Kølemiddel		R290
Kølemiddel, mængde	g	120
Termometer		Ja

Strøm og forbrug

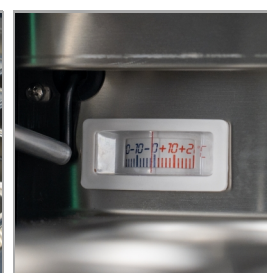
Energiforbrug	kWh/24t	12.6
Årligt energiforbrug	kWh/år	4599
Effekt	W	1098
Spænding / Frekvens	V/Hz	220-240/50
Lydniveau	dB(A)	54

Dimensioner

Indvendige mål (BxDxH)	mm	1940 x 670 x
Udvendige mål (BxDxH)	mm	1985 x 960 x 1235
Pakkemål (BxDxH)	mm	2125 x 1065 x 1230 mm
40' container kapacitet	stk	22



Designet til GN1/1 kantiner, ikke inkluderet



Termometer