

Värmd draghurts Metos Proff NTW-1200-TGN3X2-TGN3(2)

Metos Proff NTW-1200-TGN3x2-TGN3(2) kombinerar praktisk arbetsyta med lättillgängliga ingredienslådor. Metos Proff serveringsutrustning är utformad för professionella kök, för att användas fristående eller som del i en komplett serveringslinje. Proff-utrustningen är mycket anpassbar, har många smarta inbyggnadsmoduler och erbjuder skarvfri integration av möbler och utrustning. Den är hygienisk, ergonomisk och extremt lätt att rengöra. Metos Proff NTW-1200-TGN3x2-TGN3(2) har åtta värmda lådor GN1/1-150. Tack vare teleskopskenorna med överutdrag i rostfritt stål går det fort att byta GN-kantiner och lådorna öppnas och stängs mjukt. Stommens isolering av polyuretan är formgjuten och håller effektivt varmluften på insidan. En fläkt fördelar luften jämnt i enheten. Temperaturintervallet är +0°C...+85°C. Hygienisk arbetsyta i rostfritt stål, rundade kanter på framsidan och skenor som kan tas loss utan verktyg gör enheten lätt att rengöra. Plasthandtagen är ergonomiskt placerade och tack vare deras jämna yta är de lätta att hålla rena. Värmelådan är utrustad med en underhållsvänlig värmeenhet. Packningarna kan lätt bytas utan verktyg.

- kapacitet 8xGN1/1-150 lådor (GN kantiner ej inkluderade)



- neutral arbetsyta
 - teleskopskenor i rostfritt stål med överutdrag
 - temperaturintervall +0°C...+85°C
 - termostatstyrning
 - konstruktion i rostfritt stål
 - isolering av polyuteranskum
 - utbytbara packningar
 - underhållsvänlig värmeenhet
 - justerbara ben +20...-40 mm
- TILLBEHÖR (beställs separat):
- GN kantiner
 - lådbotten
 - ram för GN-kantiner av olika storlek i lådan
- FABRIKSTILLVAL (beställs tillsammans med enheten):
- hjul(kod: 4321300)
 - överhylla med belysning/värmelampor
 - serveringshylla

Produktnummer	4321668
Produktnavn	Värmd draghurts Metos Proff NTW-1200-TGN3X2-TGN3(2)
Mål mm (b* d * h)	1200 * 650 * 900
Vekt	95,000 KG
Kapazität	
Teknisk informasjon	230 V, 16 A, 0,6 kW, 1NPE, 50/60 Hz