

# Tapas monter Metos Sushi VS10N

Kylmonter för sushi är perfekt partnern för att upprätthålla den optimala temperaturen på dina färskvaror med rätt luftfuktighet för en optimal bevarande. Kompakt bordsmodell med maximal produktsynlighet.

- kapacitet 10 x GN 1/3 - 40 mm
- automatisk vattenuppsamlingsbricka
- maximal prestanda med minimal förbrukning
- fällbart framglas för enkel rengöring
- förstärkt glas som är resistent mot stötar, gnidning, syror och vanliga rengöringsmedel
- skjutdörrar som är lätta att ta bort och rengöra
- senaste generationens High Power LED-belysning
- plan ovansida lämplig för att stödja tallrikar
- osynligt främre gångjärn
- elektronisk justerbar termostat "SAYL-BLUE" med konstant digitalavläsning
- AISI304 infälld tank, försedd med dränering och utan vinklar för att underlätta rengöring
- högkvalitativ "Secop" hermetisk, tyst och ventilerad turbokompressor
- dolda sensorer för att underlätta rengöring
- tillverkad av AISI304 rostfritt stål och härdat glas
- skyddat motorområde
- håller mat mellan +2°C och +6°C i "matzonen"
- svart finish
- med justerbara ben.



## Tapas monter Metos Sushi VS10N

Produktkapacitet	10 x GN 1/3 - 40 mm
Bredde mm	2140
Dyp mm	395
Høyde mm	245
Pakkevolum inkl. emballasje	0,264
Volumenhet	m <sup>3</sup>
Pakkevolum	0,264 m <sup>3</sup>
Lengde på forpakning	220
Bredde på forpakning	40
Høyde på forpakning	30
Forpakkingsstørrelse	cm
Transport mål (LxDxH)	220x40x30 cm
Netto vekt	44
Net weight with unit	44 kg
Bruttovekt	48
Vekt inkl. emballasje	48 kg
Vektenhet	kg
Tilkoblingseffekt kW	0,345
Sikringsstørrelse A	6
Spenning V	230
Antall faser	1N
Frekvens Hz	50
Type elektrisk tilkobling	Stikkontakt
Elektrisk tilkobl. høyde mm	25