



- | | | | |
|-------------------------------------|-----------------------------------|---|-------------------------------------|
| • Ilość szuflad: | 6 | • Materiał: | Stal niklowo-chromowa |
| • Wymiary szuflady: | szer. 600 x gł. 400 x wys. 70 mm | • Ważna wskazówka: | - |
| • Zawias drzwi: | Lewo / prawo | • Ilość par przewodnic: | 10 |
| • Rodzaj drzwi: | Drzwi skrzydłowe | • Odstęp pomiędzy parami przewodnic: | 100 mm |
| • Ilość drzwi: | 2 | • Klasa klimatyczna: | N |
| • Ilość szafek: | 2 | • Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi: | Nie |
| • Wymiary szafki: | szer. 600 x gł. 400 x wys. 840 mm | • Lampka kontrolna: | Wł./wył. |
| • Szafki chłodzone: | Tak | • Regulacja temperatury: | Cyfrowo |
| • Szuflady chłodzone: | Nie | • Termostat: | Tak |
| • Szuflady w standardowym formacie: | 600 x 400 mm | • wymiary: | szer. 2 025 x gł. 800 x wys. 980 mm |
| • Szafki w standardowym formacie: | 600 x 400 mm | • waga: | 290 kg |
| • Moc przyłączeniowa: | 0,388 kW 230 V 50 Hz | | |
| • Regulowana wysokość nóżek: | Tak | | |
| • Zakres temperatury: | 0 °C do 10 °C | | |
| • Sterowanie: | Elektronicznie | | |
| | Przycisk | | |
| • Regulacja wysokości: | 980 mm do 995 mm | | |
| • Rant: | Obwodowo | | |
| • Chłodzenie: | Powietrze obiegowe | | |
| • Środek chłodniczy: | R134a | | |
| • Wyświetlacz cyfrowy: | Tak | | |
| • Głębokość pojemnika GN maks.: | 100 mm | | |
| • Odparowanie wody kondensacyjnej: | Tak | | |
| • Włącznik/wyłącznik: | Tak | | |
| • Materiał powierzchni roboczej: | Granit | | |

Stół chłodniczy 26640

produkty dodatkowe

Walkownica FI/32N, 0,37 kW



CNS
18/10



- ✓ Możliwość regulacji średnicy i grubości ciasta
- ✓ Doskonale nadaje się do formowania ciasta na pizzę, placki, chleb itp.

• Moc przyłączeniowa:	0,37 kW 230 V 50 Hz
• Średnica ciasta maks.:	300 mm
• Długość wałka:	320 mm
• Nastawa grubości ciasta:	0,3 mm do 5,5 mm
• Waga ciasta od:	80 g
• Waga ciasta do:	210 g

Nr art. 101932
GTIN 4015613620138

Miesiarka 38kg/42L



- Moc przyłączeniowa: 1,5 kW | 230 V | 50 Hz
- Ilość przygotowanego ciasta: 38 kg / 42 litry
- Materiał: Z powłoką
Odporność na zarysowania
Idealnie nadaje się do ścisłych ciast (np. ciasto na pizzę lub chleb)
- Właściwości:
- Ważna wskazówka: -
- Wyświetlacz cyfrowy: Nie
- Timer: Nie
- Włącznik/wyłącznik: Tak
- Regulacja prędkości: 1 stopień

Nr art. 101957
GTIN 4015613473116