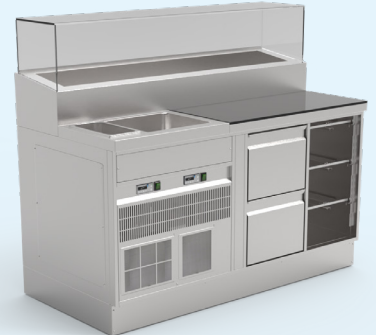


MAKE ART 160 COOL STONE

Der Make Art Cool Stone ist eine kompakte All-in-one-Lösung zur sicheren Lagerung und Verarbeitung von sensiblen Lebensmitteln wie: rohem Fisch und Fleisch direkt vor dem Kunden. Dank gekühlter Schneidefläche wird die Kühlkette auch während der Zubereitung nicht unterbrochen.



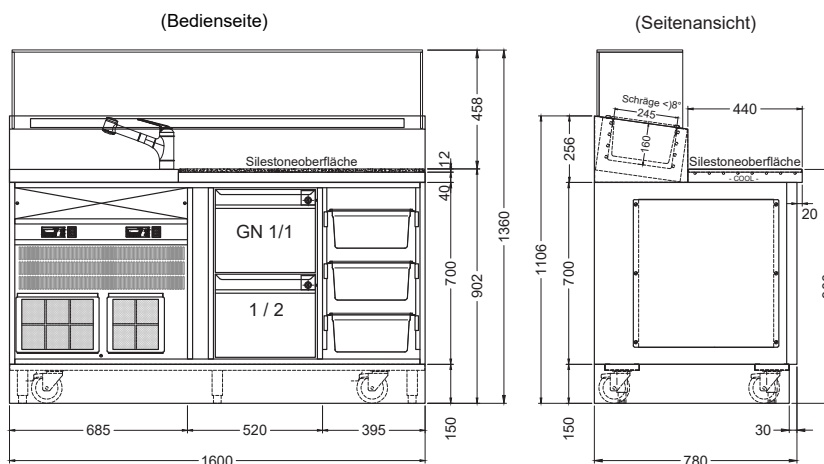
Highlights

- Sichere Verarbeitung von kühlpflichtigen Produkten wie Rohfisch, Rohfleisch, auf einer durchgehend gekühlten Schneidefläche aus Stein
- Integrierte gekühlte Zutatenwanne für GN 1/4 Schalen für schnellen Zugriff auf die vorbereiteten Zutaten und optimale Arbeitsabläufe
- Gekühlte Vorratshaltung im Unterbau für die Aufbewahrung und Lagerung der Lebensmittel und Zutaten
- Waschbecken zum Reinigen der Lebensmittel (z.B. Fisch)
- nahezu beliebige Anordnung von GN 1/1, GN 2/1 und Backnorm-Elementen möglich

Zubehör und Sonderausstattung

- RAL-Pulverbeschichtung
- ungekühlte Auflagen für GN Schalen im Unterbau

Abmessungen



Technische Daten

Artikel	Art.-Nr	Abmessungen (B x T x H)	Anschluss	Kältemittel
MAKE ART 160 COOL STONE	80085682	1600 x 800 x 1360 mm	390 Watt – 230V/50Hz	R290 (Propan)

Temperaturbereich

Kühlunterbau



Luft
+ 2°C



Produkt
-2°C bis +5°C

Kühlwanne



Luft
+ 5°C



Produkt
-2°C bis +12°C