Table à pizza 1400 mm avec 3 portes GN 1/1, +2°/+8°C

Codes produits :

Référence : 7950.5100



Caractéristiques du produit :

Hauteur mm: 1020
Largeur (mm): 1400
Profondeur (mm): 700
Voltage V: 230V
Plage de température (°C): +2°C/+8°C
Température ambiante jusqu'à (C°): +32°C
Type de gaz réfrigérant: R 290
Poids kg: 226
Matière: Acier inoxydable 18/8
Granite: Oui
Tiroir 600x400: Non
Type de froid: Statique avec ventilateur
Groupe froid tropicalisé +43°C: Non
Nombre de portes: 3
Taille et/ou nombre de grilles: GN 1/1 (530x325mm)
Format bacs GN saladette: 3 x 1/1
Type de porte: Pleine
Version murale avec dosseret: Oui
Version centrale sans dosseret: Non
Durée de garantie: Constructeur 1 an Pièces
Matière Interieur: Acier inoxydable 201
Renseignements complémentaires: Le dessus est fait en granit naturel, il pourrait y avoir une différence de teinte.
Puissance totale kW: 0,24
Capacite net (L): 368
Décongelation: Automatique
Texte CGV Equipement électrique monophasé: Oui
Dimensions intérieurs lxpxh (mm): 1295x595x455
Colis postal: Non

Table à pizza en acier inoxydable, 3 portes pour bacs GN 1/1, plan de travail en granit, froid ventilé, +2°C/+8°C. Elle s'utilise en boulangerie, pizzeria et commerces alimentaires pour la préparation et le stockage réfrigéré des pâtes et garnitures à pizza, sur un plan de travail intégré.

Points forts :

- **Dimensions 1400 x 700 x 1020 mm, poids 226 kg**
- **Capacité nette 368 litres, 3 portes GN 1/1**
- **Alimentation 230V, puissance 0,24 kW**
- **Plan de travail en granit naturel (teinte pouvant varier)**
- **Carrosserie et intérieur en acier inoxydable 18/8**
- **Non tropicalisée, température ambiante admise jusqu'à +32°C**

Table à pizza en acier inoxydable, 3 portes pour bacs GN 1/1, plan de travail en granit, froid ventilé, +2°C/+8°C. Elle s'utilise en boulangerie, pizzeria et commerces alimentaires pour la préparation et le stockage réfrigéré des pâtes et garnitures à pizza, sur un plan de travail intégré.

Table à pizza 7950.5100, 1400 mm, 3 portes GN 1/1

Cette table à pizza de 1400 mm, en acier inoxydable, est équipée de 3 portes pour bacs GN 1/1, avec un plan de travail en granit naturel. Elle s'utilise en boulangerie, pizzeria et commerces alimentaires pour la préparation et le stockage réfrigéré des pâtes et garnitures à pizza, sur un plan de travail intégré.

Dimensions et poids

Ses dimensions sont de 1400 mm de largeur, 700 mm de profondeur et 1020 mm de hauteur, pour un poids de 226 kg. Capacité nette de 368 litres.

Réfrigération et température

Plage de température +2°C/+8°C, froid ventilé, gaz réfrigérant R290, dégivrage automatique. Non tropicalisée, température ambiante admise jusqu'à +32°C.

Construction et équipement

Carrosserie et intérieur en acier inoxydable 18/8, 3 portes pleines, plan de travail en granit naturel (une différence de teinte est possible selon les pièces). Version murale avec dosseret.

Alimentation électrique

Alimentation 230V, pour une puissance électrique de 0,24 kW.

- **Froid ventilé, gaz réfrigérant R290, dégivrage automatique**
- **Non tropicalisée, température ambiante admise jusqu'à +32°C**
- **Carrosserie et intérieur en acier inoxydable 18/8**
- **Version murale avec dosseret**
- **Alimentation 230V, puissance 0,24 kW**

Questions fréquentesQuelle est la plage de température de cette table à pizza ?

De +2°C à +8°C.

Quelle est sa capacité ?

368 litres nets, pour 3 portes GN 1/1.

Quelles sont ses dimensions ?

1400 mm de largeur, 700 mm de profondeur et 1020 mm de hauteur, pour 226 kg.

Le plan de travail est-il en granit ?

Oui, en granit naturel (une légère différence de teinte est possible selon les pièces).

Le groupe froid est-il tropicalisé ?

Non, cette table n'est pas tropicalisée ; elle admet une température ambiante jusqu'à +32°C.

Quelle alimentation électrique nécessite cette table ?

230V, pour une puissance de 0,24 kW.