

Table à pizza 2115 mm avec 3 portes 600x400 mm, 3 tiroirs EN, +4°/+10°C

Codes produits :

Référence : MR-MAXIPIZZA/R2



Caractéristiques du produit :

Hauteur mm: 880/900-1200
Largeur (mm): 2115
Profondeur (mm): 700
Voltage V: 230/1N 50Hz
Puissance kW Electrique: 0,4
Plage de température (°C): 0°+8° & +4°+10°
Poids kg: 195
Granite: Oui
Tiroir 600x400: Oui
Type de froid: Ventilé
Groupe froid tropicalisé +43°C: Non
Nombre de portes: 3
Taille et/ou nombre de grilles: 600x400mm
Type de porte: Pleine
Version murale avec dossier: Non
Version centrale sans dossier: Oui
Durée de garantie: Constructeur 1 an Pièces

Table frigo pizzeria, 3 portes EN 600x400, 3 tiroirs neutres EN 600x400, structure réfrigérée 8x GN 1/4

- En dotation: 3 grilles EURONORM (600x400 mm), avec glissières
- 6 pieds en inox réglables
- Structure frigorifique avec vitres (pare haleine), 8x GN 1/4 h150 mm (bacs en option)
- 3 tiroirs neutres pour bacs à pâtons 600x400 mm (bacs en option)
- Structure monobloc, réalisation intérieure et extérieure (arrière également) en acier inox (alimentaire), tablette supérieure en granit (30mm)
- Portes EURONORM (600x400 mm) réversibles, avec poignée encastrée (non saillante), joint magnétique (remplacement aisé, sans outillage), charnières avec rappel automatique (blocage à 90°)
- Fond intérieur emboutit, avec bouchon de drainage (pour le gros entretien), angles arrondis (sans aspérités), crémaillères et glissières (anti-basculantes) en acier inox
- Groupe compresseur (classe climatique 4), condenseur ventilé, logé côté droit, accessibilité frontale (panneau sur charnières), disposé sur glissières "extractibles", facilité pour l'entretien et SAV
- Expansion du réfrigérant R134A par capillaire
- Evaporateur ventilé (surdimensionné), traité contre le sel et acides alimentaires, complètement caché (non apparent)
- Régulateur électronique programmable, affichage en façade avec LED bleu
- Dégivrages automatiques par inversion de cycle (programmables à souhait), évaporation automatique du condensat (à gaz chaud)
- Isolation en polyuréthane sans CFC
- Pieds en inox réglables
- Appareils construits dans le respect des normes (CE) en vigueur