Table à pizza 2150 mm avec 3 portes 600x400 mm, 3 tiroirs EN



Codes produits :

Référence : 9927F

Caractéristiques du produit :

Intrastat: 84185019
Hauteur mm: 1080
Largeur (mm): 2150
Profondeur (mm): 800
Voltage V: 220-240V
Fréquence Hz: 50 Hz
Phase: 1F+N
Puissance kW Electrique: 0,55
Plage de température (°C): -2°C/+8°C
Température ambiante jusqu'à (C°): +43°C / 65% humidité
Type de gaz réfrigérant: R 290
Panneau de contrôle: Digitale
Capacité brut: 2 portes 60x40 cm
Alimentation: Electrique
Poids kg: 290
Granite: Oui
Tiroir 600x400: Oui
Type de froid: Ventilé
Groupe froid tropicalisé +43°C: Oui
Nombre de portes: 3
Taille et/ou nombre de grilles: 600x400mm
Type de porte: Pleine
Version murale avec dosseret: Oui
Version centrale sans dosseret: Non
Durée de garantie: Constructeur 1 an Pièces
Origine: TR
Type de transport: Transport volumineux

La table à pizza professionnelle, un matériel essentiel pour la boulangerie, la pizzeria et les commerces alimentaires, combine un espace de stockage réfrigéré et un plan de travail pratique pour la manipulation des denrées.

Points forts:
• Réglage précis de la température désirée grâce à un panneau de commande électronique dernière génération.
• Consommation d'électricité réduite grâce au dégivrage et à l'évaporation de l'eau en automatique
• Construit en acier inoxydable AISI agrée contact alimentaire
• Groupe froid tropicalisé standard (température ambiante +43 °C) et facilement extractible permettant un accès facile pour l'entretien
• Accepte les grilles,bacs et plaques Euronorm 600x400 mm
• Plan de travail tout en granit
• Saladette réfrigérée sur le dessus en option ci dessous

Table à pizza professionnelle

Table à pizza équipée de portes à fermeture automatique et joints magnétiques visant à diminuer les pertes d'énergies superflues. Grâce à sa large zone de travail, cette table à pizza vous permet de préparer vos mets de manière rapide et efficace. Son système de maintien au froid permet une conservation optimale des aliments.
Grâce à son groupe de condensation robuste, l'appareil de maintien au froid peut supporter une température ambiante élevée. Système de contrôle de la table à pizza professionnelle à panneau de commande frontal électronique. Appareil de maintien au froid avec dégivrage, évaporation automatique et affichage digital de la température en façade.

Table à pizza pour boulangeries et pizzerias

Table à pizza pro avec pieds réglables en acier inoxydable et réglables en hauteur. Matériel frigorifique haut de gamme et destiné aux restaurants et grandes surfaces.
Accessoires inclus : 1 clayette plastifiée Rilsan GN 1/1 et 2 glissières en acier inoxydable par porte.

Découvrez notre gamme de tables à pizza pour professionnels de la restauration. Équipement de froid idéal pour la conservation des boissons et autres denrées alimentaires.

Table à pizza professionnelle

- **Table de pizza réfrigérée adaptée aux plateaux 600x400 avec système monobloc**
- **Corps externe et interne en acier inoxydable**
- **Réfrigération ventilée**
- **Dégivrage automatique**
- **Thermostat numérique Isolation de 50 mm d'épaisseur**
- **Joint amovible**
- **Dessus de granit**
- **Garnie de dosseret en granite de 27 cm fourni**
- **Guides pour les plateaux Euronorm 600x400**
- **Portes à fermeture automatique**
- **Pieds réglables en hauteur**