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

Codes produits :

Référence : 7950.0060



Caractéristiques du produit :

Hauteur mm: 1020
Largeur (mm): 1400
Profondeur (mm): 700
Voltage V: 2 x 230
Plage de température (°C): +2°C/+8°C
Type de gaz réfrigérant: R 600
Matière: Acier inox
Matière: Acier inox AISI 201
Granite: Oui
Tiroir 600x400: Non
Type de froid: Statique
Groupe froid tropicalisé +43°C: Non
Nombre de portes: 3
Taille et/ou nombre de grilles: GN 1/1 (530x325mm)
Type de porte: Pleine
Version murale avec dosseret: Oui
Version centrale sans dosseret: Non
Type de vitre: Sans vitre
Durée de garantie: Constructeur 1 an Pièces
Matière Interieur: Acier inoxydable 201
Puissance totale kW: 0,34
Capacite net (L): 230
Contenu du GN: 3x 1/1 GN
Type de froid : Statique
Niveau sonore (dB): 48
Décongelation: Automatique
Consommation électrique (Kw/24h): 2.4
Colis postal: Non

Table à pizza professionnelle de 1400 mm avec 3 portes pour bacs GN 1/1, plan de travail en granit. Capacité nette 230 litres, plage de température +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 :

- **230 litres de capacité nette, 3 portes pour 3 bacs GN 1/1**
- **Plage de température +2°C/+8°C, groupe froid statique au gaz R600**
- **Carrosserie et intérieur en acier inoxydable AISI 201**
- **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 robuste situé sous la surface de stockage**
- **Accepte les grilles et plaques Gastronorm**
- **Plan de travail tout en granit**
- **Saladette réfrigérée sur le dessus en option ci dessous**

Table à pizza professionnelle de 1400 mm avec 3 portes pour bacs GN 1/1, plan de travail en granit. Capacité nette 230 litres,

plage de température +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.

Fonction et usage professionnel

La table à pizza professionnelle combine un espace de stockage réfrigéré et un plan de travail pratique pour la manipulation des denrées. Ses portes à fermeture automatique et ses joints magnétiques limitent les pertes d'énergie superflues.

Plan de travail et rangement

Le plan de travail est entièrement en granit, pour une surface résistante et hygiénique adaptée à la préparation de pizzas. Les 3 portes donnent accès à une capacité nette de 230 litres, pour le rangement de 3 bacs GN 1/1. Accessoires inclus : 1 clayette plastifiée Rilsan GN 1/1 et 2 glissières en acier inoxydable par porte.

Régulation de la température et confort d'utilisation

Le panneau de commande électronique en façade permet un réglage précis de la température désirée, avec affichage digital. Le groupe froid, robuste, est situé sous la surface de stockage. Dégivrage et évaporation de l'eau automatiques, pour réduire la consommation d'électricité (0,34 kW, 2,4 kWh/24h).

Construction et finitions en inox

Carrosserie et intérieur en acier inoxydable AISI 201, pieds réglables en hauteur en acier inoxydable. Dimensions : hauteur 1020 mm, largeur 1400 mm, profondeur 700 mm. Sans vitre, version murale avec dosseret. Groupe froid statique fonctionnant au gaz réfrigérant R600, niveau sonore 48 dB.

- **230 litres de capacité nette, 3 portes pour 3 bacs GN 1/1**
- **Plage de température +2°C/+8°C, groupe froid statique au gaz R600**
- **Carrosserie et intérieur en acier inoxydable AISI 201**
- **Dimensions 1400x700x1020 mm (LxPxH), version murale avec dosseret**

Questions fréquentesQuelle est la capacité de cette table à pizza ?

Cette table à pizza a une capacité nette de 230 litres, avec 3 portes pour 3 bacs GN 1/1.

En quelle matière est le plan de travail ?

Le plan de travail est entièrement en granit.

Quelle est la plage de température de cette table à pizza ?

La plage de température va de +2°C à +8°C.

Où est situé le groupe froid ?

Le groupe froid, robuste, est situé sous la surface de stockage.

En quelle matière est fabriquée cette table à pizza ?

La carrosserie et l'intérieur sont en acier inoxydable AISI 201.

Quelles sont les dimensions de cette table à pizza ?

Elle mesure 1400 mm de largeur, 700 mm de profondeur et 1020 mm de hauteur.

Quelle est l'alimentation électrique de cette table à pizza ?

Cette table à pizza fonctionne en 230V.