Table à pizza Mastro - Virtus CCZ0112, 2542 mm, 3 portes 600x400 mm



Codes produits :

Référence : CCZ0112

Caractéristiques du produit :

Intrastat: 84185019
Hauteur mm: 850
Largeur (mm): 2542
Profondeur (mm): 800
Voltage V: 220-240V
Fréquence Hz: 50 Hz
Phase: 1F+N
Puissance kW Electrique: 0,3
Plage de température (°C): 0°C/+8°C
Type de gaz réfrigérant: R 290
Taille & Capacité: 588 litres
Alimentation: Electrique
Poids kg: 400
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
Capacite brut (L): 588
Origine: PL
Type de transport: Transport volumineux

Table à pizza Mastro - Virtus en acier inoxydable, 2542 mm, 3 portes pour grilles 600x400 mm, plan de travail en granit de 30 mm d'épaisseur, dosseret latéral 150 à 250 mm et dosseret arrière 250 mm. 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 2542 x 800 x 850 mm, poids 400 kg**
- **Plage de température 0°C/+8°C**
- **3 portes 600x400 mm, 7 tiroirs neutres pour bacs 600x400 mm (hauteur max. 70 mm), sur rails télescopiques**
- **Plan de travail en granit de 30 mm d'épaisseur, dosseret latéral 150 à 250 mm et dosseret arrière 250 mm**
- **Alimentation 220-240V, puissance 0,3 kW**
- **Groupe froid tropicalisé, température ambiante admise jusqu'à +43°C**

Table à pizza Mastro - Virtus en acier inoxydable, 2542 mm, 3 portes pour grilles 600x400 mm, plan de travail en granit de 30 mm d'épaisseur, dosseret latéral 150 à 250 mm et dosseret arrière 250 mm. 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 Mastro - Virtus CCZ0112, 2542 mm

Cette table à pizza Mastro - Virtus, de 2542 mm, en acier inoxydable, est équipée de 3 portes pour grilles 600x400 mm, avec

plan de travail en granit de 30 mm d'épaisseur, dosseret latéral 150 à 250 mm et dosseret arrière 250 mm. 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

Dimensions 2542 x 800 x 850 mm, poids 400 kg. Capacité brute 588 L.

Réfrigération et température

Plage de température 0°C/+8°C, froid ventilé, réfrigérant R290. Groupe froid tropicalisé, admettant une température ambiante jusqu'à +43°C.

Construction et équipement

3 portes 600x400 mm, plan de travail en granit de 30 mm d'épaisseur, dosseret latéral 150 à 250 mm et dosseret arrière 250 mm. 7 tiroirs neutres pour bacs 600x400 mm (hauteur max. 70 mm), sur rails télescopiques. Fabriquée en acier inoxydable, isolation de 50 mm. Panneau de commande électronique, affichage digital de la température en façade. Évaporateur à ventilateur avec couvercle anti-corrosion. L'eau de dégivrage s'évapore automatiquement (système à gaz chaud). Pieds réglables en hauteur en acier inoxydable (125 à 200 mm, réglage individuel). Joint de porte magnétique amovible, charnières interchangeables, coins arrondis à l'intérieur. 1 grille 400x600 mm et 2 jeux de glissières par porte inclus. Saladette réfrigérée disponible en option sur le dessus (non incluse). Dosseret livré non pré-assemblé.

Alimentation électrique

Alimentation 220-240V, pour une puissance électrique de 0,3 kW.

- **Froid ventilé, réfrigérant R290**
- **Carrosserie en acier inoxydable**
- **Plan de travail en granit de 30 mm d'épaisseur, dosseret latéral 150 à 250 mm et dosseret arrière 250 mm**
- **Fabriquée en acier inoxydable, isolation de 50 mm**
- **Panneau de commande électronique, affichage digital de la température en façade**
- **Évaporateur à ventilateur avec couvercle anti-corrosion**
- **L'eau de dégivrage s'évapore automatiquement (système à gaz chaud)**

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

0°C/+8°C.

Quelles sont ses dimensions et son poids ?

2542 x 800 x 850 mm, pour 400 kg.

Le plan de travail est-il en granit ?

Oui, plan de travail en granit de 30 mm d'épaisseur, dosseret latéral 150 à 250 mm et dosseret arrière 250 mm.

Combien de tiroirs cette table possède-t-elle ?

7 tiroirs neutres pour bacs 600x400 mm (hauteur max. 70 mm), sur rails télescopiques.

Le groupe froid est-il tropicalisé ?

Oui, il admet une température ambiante jusqu'à +43°C.

Quelle alimentation électrique nécessite cette table ?

220-240V, pour une puissance de 0,3 kW.