



PT1310 + GVC38-200

Table à pizza avec module pour garniture

Caractéristiques du produit

- Acier inoxydable
- Section de tiroirs à température ambiante
- Guides pour 7 plateaux à pizza dans chaque porte (400x600 mm)
- Unité de garniture GVC38-200 pour bacs GN1/3
- Dessus de table en granite
- Refroidissement ventilé
- Dégivrage automatique
- Portes à fermeture automatique

Comptoir à pizza avec section à température ambiante

Le comptoir à pizza PT est un excellent choix pour les pizzaiolos. À base d'acier inoxydable SS304, ce comptoir est robuste et facile à nettoyer. Son plan de travail en granite est idéal pour la préparation des pizzas : il reste froid pour empêcher la pâte de coller. La table de préparation présente des fonctions très utiles comme le dégivrage automatique pour éviter les arrêts inutiles, des pieds réglables pour une stabilité parfaite, et un système de froid ventilé pour des températures constantes. Derrière chacune de ces portes à fermeture automatique vous trouverez des rails pour accueillir sept plaques à pizza (400x600 mm). Ce modèle possède également une section de tiroirs à température ambiante, idéale pour la pâte à pizza. Ce modèle dispose d'un module de garniture réfrigéré, compatible avec les bacs GN (non fournis), pour avoir les ingrédients les plus demandés directement sous la main. La section supérieure possède une façade vitrée pour une hygiène optimale.

Mesures et contenu

| | | |
|----------------------|------|-------------|
| Capacité bacs GN | pces | 9 x GN1/3 |
| Plage de température | °C | +2 à +10 |
| Classe climatique | | 4 |
| Poids brut / net | kg | 372,5 / 357 |
| Volume brut / net | l | 390 / 370 |

Design et matériaux

| | |
|-----------------------------|---|
| Nombre et type de porte | 2 portes à charnières à fermeture automatique |
| Nombre et type de tablettes | 14 guides pour plateaux à pizza |
| Dimensions des tablettes | 400 x 600 mm |
| Tiroirs | pces 7 tiroirs à pâte |
| Pieds | 8 pieds ajustables |
| Finition extérieure | SS201 / SS304 |
| Finition intérieure | SS201 / SS304 |

Froid et fonctions

| | |
|-----------------------|--------------------|
| Type de régulation | Électronique |
| Type de réfrigération | Statique / Ventilé |
| Type de dégivrage | Automatique |
| Fluide frigorigène | R600a |
| Charge de gaz | g 95 + 45 |
| Thermomètre | Oui |

Puissance et consommation

| | |
|--------------------------------|-----------------|
| Classe énergétique | B |
| Max Ambient | 30°C at 55% RH |
| Consommation d'énergie | kWh/24h 2.41 |
| Consommation électrique par an | kWh/an 880 |
| Puissance consommée | W 300 |
| Tension / Fréquence | V/Hz 220-240/50 |
| Niveau sonore | dB(A) 42 |

Dimensions

| | |
|--------------------------------|----------------------|
| Dimensions intérieures (LxPxH) | mm 1052 x 630 x 589 |
| Dimensions extérieures (LxPxH) | mm 2045 x 800 x 1448 |
| Dimensions emballées (LxPxH) | mm 2050 x 840 x 1330 |
| Charge conteneur 40 pieds | pces 28 |



Dessus de table en granite



Guides pour plateaux à pizza