



## PT1300

### Table à pizza

#### Caractéristiques du produit

- Acier inoxydable
- Guides pour 7 plateaux de 600x400mm dans chaque porte
- Structure de table en granite
- Refroidissement ventilé
- Dégivrage automatique
- Portes à fermeture automatique
- Pieds ajustables

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). En cas de besoin, il est possible de lui ajouter un module de garniture réfrigéré compatible GN.

#### Mesures et contenu

|                      |    |           |
|----------------------|----|-----------|
| Plage de température | °C | +2 à +10  |
| Classe climatique    |    | 4         |
| Volume net           | l  | 565       |
| Volume brut          | l  | 580       |
| Volume brut / net    | l  | 580 / 565 |
| Poids brut / net     | kg | 328 / 318 |

#### Design et matériaux

|                         |                                               |
|-------------------------|-----------------------------------------------|
| Nombre et type de porte | 3 portes à charnières à fermeture automatique |
|-------------------------|-----------------------------------------------|

|                             |                                 |
|-----------------------------|---------------------------------|
| Nombre de porte             | 3                               |
| Nombre de tablettes         | pces 21                         |
| Dimensions des tablettes    | 400 x 600 mm                    |
| Nombre et type de tablettes | 21 guides pour plateaux à pizza |
| Tiroirs                     | pces 0                          |
| Pieds                       | 6 pieds ajustables              |
| Finition extérieure         | SS304                           |
| Finition intérieure         | SS304                           |

#### Froid et fonctions

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

#### Puissance et consommation

|                                |               |
|--------------------------------|---------------|
| Classe énergétique             | C             |
| Max Ambient                    | +30°C, 55% RH |
| Consommation électrique par an | kWh/an 1332   |
| Consommation d'énergie         | kWh/24h 3.65  |
| EEL                            | % 45.5        |

#### Puissance

|                     |                 |
|---------------------|-----------------|
| Puissance consommée | W 300           |
| Tension / Fréquence | V/Hz 220-240/50 |
| Niveau sonore       | dB(A) 42        |

#### Dimensions

|                                |                      |
|--------------------------------|----------------------|
| Dimensions extérieures (LxPxH) | mm 2045 x 800 x 1000 |
| Dimensions intérieures (LxPxH) | mm 1562 x 630 x 589  |
| Dimensions emballées (LxPxH)   | mm 2050 x 840 x 1050 |
| Charge conteneur 40 pieds      | pces 28              |



Dessus de table en granite



Guides pour plateaux à pizza