



PT1200

Pizzatafel GN1/1

Producteigenschappen

- Roestvrij staal
- Geleiders voor 7 pizzaplaten per deur (400x600 mm)
- Granieten werkblad
- Automatisch ontdooien
- Zelfsluitende deuren
- Geventileerde koeling

De PT-pizzatoonbank is een uitstekende keuze voor pizzabakkers. Deze toonbank is gemaakt van SS304 roestvrij staal en is gebouwd om lang mee te gaan en gemakkelijk schoon te houden. Het granieten tafelblad is ideaal voor het maken van pizza's, omdat het graniet koel blijft en het deeg minder aan het tafelblad blijft plakken. De tafel voor het bereiden van pizza's bevat handige functies zoals automatisch ontdooien voor een naadloze werking, verstelbare poten voor stabiliteit en ventilatorkoeling om constante temperaturen te behouden. Achter elke zelfsluitende deur vindt u geleiders voor zeven pizzaschotels (400x600mm). Mocht het nodig zijn, dan is het mogelijk om achteraf een gekoelde topping-eenheid in te bouwen die geschikt is voor GN-pannen.

Bruto/netto gewicht	kg	253 / 243
Netto volume	l	370
Bruto volume	l	390
Bruto/netto volume	l	390 / 370
Temperatuurbereik	°C	+2 tot +10
Klimaatklasse		4
Buitenafwerking		SS304
Binnenafwerking		SS304
Deur aantal		2
Deur aantal & type		2 zelfsluitende scharnierdeuren
Aantal roosters	st	14
Planken aantal & type		14 geleiders voor pizzaplaten
Plankmaten		400 x 600 mm
Laden	st	-
Voetjes / poten		4 instelbare poten
Type regelaar		Elektronisch
Type koeling		Geventileerd
Type ontdooiing		Automatisch
Koelmiddel		R600a
Koelmiddelinhoud	g	95
Thermometer		Ja
Energieklasse		B
Max Ambient		+30°C, 55% RH
Energieverbruik	kWh/24h	2.32
Energieverbruik per jaar	kWh/jaar	847
EEl	%	33.5
Voeding		
Input vermogen	W	300
Spanning / Frequentie	V/Hz	220-240/50
Geluidsniveau	dB(A)	42
Externe maat (BxDxH)	mm	1510 x 800 x 1000
Interne maat (BxDxH)	mm	1052 x 630 x 589
Verpakte maat (BxDxH)	mm	1550 x 840 x 1050
40 ft containerlading	st	28



Granieten tafelblad



Geleiders voor pizzaladen