



PT1365

Pizzatafel GN1/1

Producteigenschappen

- Roestvrij staal
- Granieten werkblad
- Automatisch ontdooien
- Deur(en)
- Stelpoten
- Ventilatorkoeling

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. Het heeft GN1/1-kasten met verstelbare planken, maar het is ook mogelijk om het op maat te laten maken met GN-lades als u dit verkiest. Mocht het nodig zijn, dan is het mogelijk om achteraf een gekoelde topping-eenheid in te bouwen die geschikt is voor GN-pannen.

Maten en inhoud

Temperatuurbereik	°C	+2 tot +10
Klimaatklasse		4
Bruto/netto gewicht	kg	190 / 170
Bruto/netto volume	l	400 / 368

Ontwerp en materiaal

Deur aantal & type	3 dichte scharnierdeuren
Veiligheidsglas	Ja
Plankkleur	Bianco
Plankmaten	GN1/1
Planken aantal & type	3 draadplanken wit
Voetjes / poten	4 instelbare voeten
Buitenafwerking	SS304
Binnenafwerking	SS304

Koelen en functies

Type regelaar	Elektronisch
Type koeling	Met ventilator
Type ontdooiing	Automatisch
Koelmiddel	R600a
Koelmiddelinhoud	g110
Thermometer	Ja

Stroom en verbruik

Energieklasse		C
Energieverbruik	kWh/24h	3.15
Energieverbruik per jaar	kWh/jaar	1150
EEl	%	44.6
Input vermogen	W	175
Spanning / Frequentie	V/Hz	220-240/50
Geluidsniveau	dB(A)	42

Afmetingen

Interne maat (BxDxH)	mm	1295 x 515 x 500
Externe maat (BxDxH)	mm	1365 x 700 x 1011
Verpakte maat (BxDxH)	mm	1440 x 770 x 1200 mm
40 ft containerlading	st	48



Granieten tafelblad



Laden als optie