



PT1200

Table à pizza

Caractéristiques du produit

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

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.

Poids brut / net	kg	253 / 243
Volume net	l	370
Volume brut	l	390
Volume brut / net	l	390 / 370
Plage de température	°C	+2 à +10
Classe climatique		4
Finition extérieure		SS304
Finition intérieure		SS304
Nombre de porte		2
Nombre et type de porte		2 portes à charnières à fermeture automatique
Nombre de tablettes	pces	14
Nombre et type de tablettes		14 guides pour plateaux à pizza
Dimensions des tablettes		400 x 600 mm
Tiroirs	pces	-
Pieds		4 pieds ajustables
Type de régulation		Électronique
Type de réfrigération		Ventilé
Type de dégivrage		Automatique
Fluide frigorigène		R600a
Charge de gaz	g	95
Thermomètre		Oui
Classe énergétique		B
Max Ambient		+30°C, 55% RH
Consommation d'énergie	kWh/24h	2.32
Consommation électrique par an	kWh/an	847
EEl	%	33.5
Puissance		
Puissance consommée	W	300
Tension / Fréquence	V/Hz	220-240/50
Niveau sonore	dB(A)	42
Dimensions extérieures (LxPxH)	mm	1510 x 800 x 1000
Dimensions intérieures (LxPxH)	mm	1052 x 630 x 589
Dimensions emballées (LxPxH)	mm	1550 x 840 x 1050
Charge conteneur 40 pieds	pces	28



Dessus de table en granite



Guides pour plateaux à pizza