



DT 4	24	^
רוט	27	11

Table à pizza

Caractéristiques du produit

- Nouveau design
- Acier inoxydable
- Section de tiroirs à température ambiante
- Guides pour 7 plateaux à pizza dans chaque porte (400x600 mm)
- 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 pizzaïolos. 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. En cas de besoin, il est possible de lui ajouter un module de garniture réfrigéré compatible GN.

°C	+2 à +10
	4
kg	330 / 320
I	390
I	390 / 370
	2 portes à charnières à fermeture automatique
	14 guides pour plateaux à pizza
	400 x 600 mm
pces	7 tiroirs à pâte
	8 pieds ajustables
	SS304
	SS304
	Électronique
	Ventilé
	Automatique
	R600a
g	95
	Oui
	В
	30°C at 55% RH
kWh/24h	2.41
kWh/an	880
W	300
V/Hz	220-240/50
dB(A)	42
dB(A)	42
dB(A)	42 1052 x 630 x 589
	kg I I I I I I I I I I I I I I I I I I I

pces



Charge conteneur 40 pieds

Dessus de table en granite



Guides pour plateaux à pizza