



PT1365

Pizzatafel GN1/1

Producteigenschappen

- Roestvrij staal
- Granieten werkblad
- Automatisch ontdooien
- Deur(en)
- Instelbare poten
- 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.

Bruto/netto gewicht	kg	190 / 170
Netto volume	l	368
Bruto volume	l	400
Bruto/netto volume	l	400 / 368
Temperatuurbereik	°C	+2 tot +10
Klimaatklasse		4
Buitenafwerking		SS304
Binnenafwerking		SS304
Deur aantal		3
Deur aantal & type		3 dichte scharnierdeuren
Aantal roosters	st	3
Planken aantal & type		3 draadplanken wit
Plankkleur		Bianco
Plankmaten		GN1/1
Voetjes / poten		4 instelbare voeten
Veiligheidsglas		Ja
Type regelaar		Elektronisch
Type koeling		Met ventilator
Type ontdooiing		Automatisch
Koelmiddel		R600a
Koelmiddelinhoud	g	110
Thermometer		Ja
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
Externe maat (BxDxH)	mm	1365 x 700 x 1045
Interne maat (BxDxH)	mm	1295 x 515 x 500
Verpakte maat (BxDxH)	mm	1440 x 770 x 1200
40 ft containerlading	st	48



Granieten tafelblad



Laden als optie