



PT1365

Table pizza GN1/1

Caractéristiques du produit

- Acier inoxydable
- Structure de table en granite
- Dégivrage automatique
- Porte(s)
- Pieds ajustables
- Refroidissement par ventilateur

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. Il possède des placards au format GN1/1 avec tablettes réglables, mais il est également possible de l'équiper de tiroirs GN si vous préférez. En cas de besoin, il est possible de lui ajouter un module de garniture réfrigéré compatible GN.

Poids brut / net	kg	190 / 170
Volume net	l	368
Volume brut	l	400
Volume brut / net	l	400 / 368
Plage de température	°C	+2 à +10
Classe climatique		4
Finition extérieure		SS304
Finition intérieure		SS304
Nombre de porte		3
Nombre et type de porte		3 portes pleines à charnières
Nombre de tablettes	pces	3
Nombre et type de tablettes		3 clayettes blanches
Couleur de tablette		Blanc
Dimensions des tablettes		GN1/1
Pieds		4 pieds ajustables
Vitrage de sécurité		Oui
Type de régulation		Électronique
Type de réfrigération		Avec ventilateur
Type de dégivrage		Automatique
Fluide frigorigène		R600a
Charge de gaz	g	110
Thermomètre		Oui
Classe énergétique		C
Consommation d'énergie	kWh/24h	3.15
Consommation électrique par an	kWh/an	1150
EEL	%	44.6
Puissance consommée	W	175
Tension / Fréquence	V/Hz	220-240/50
Niveau sonore	dB(A)	42
Dimensions extérieures (LxPxH)	mm	1365 x 700 x 1045
Dimensions intérieures (LxPxH)	mm	1295 x 515 x 500
Dimensions emballées (LxPxH)	mm	1440 x 770 x 1200
Charge conteneur 40 pieds	pces	48



Dessus de table en granite



Tiroirs en option