



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.

Mesures et contenu

Plage de température	°C	+2 à +10
Classe climatique		4
Poids brut / net	kg	190 / 170
Volume brut / net	l	400 / 368

Design et matériaux

Nombre et type de porte	3 portes pleines à charnières
Nombre et type de tablettes	3 clayettes blanches
Couleur de tablette	Blanc
Dimensions des tablettes	GN1/1
Pieds	4 pieds ajustables
Finition extérieure	SS304
Finition intérieure	SS304

Froid et fonctions

Type de régulation	Électronique	
Type de réfrigération	Avec ventilateur	
Type de dégivrage	Automatique	
Fluide frigorigène	R600a	
Charge de gaz	g	110
Thermomètre	Oui	

Puissance et consommation

Classe énergétique		C
Consommation d'énergie	kWh/24h	3.15
Consommation électrique par an	kWh/an	1150
Puissance consommée	W	175
Tension / Fréquence	V/Hz	220-240/50
Niveau sonore	dB(A)	42

Dimensions

Dimensions intérieures (LxPxH)	mm	1295 x 515 x 500
Dimensions extérieures (LxPxH)	mm	1365 x 700 x 1011
Dimensions emballées (LxPxH)	mm	1440 x 770 x 1200
Charge conteneur 40 pieds	pces	48



Dessus de table en granite



Tiroirs en option