Table à Pizza Réfrigérée Professionnelle 240 L avec Plan de Travail en Pierre et 2 Portes



Attributs du produit :

Codes produits :

Référence HKN-PZLGV2

Description brève du produit :

Description du produit :

Table à pizza réfrigérée professionnelle

La **table à pizza réfrigérée HURAKAN HKN-PZLGV2** est spécialement conçue pour faciliter la préparation des pizzas dans les cuisines professionnelles. Elle permet d'étaler la pâte, de conserver les ingrédients au frais et de préparer les garnitures directement sur son plan de travail.

Ce modèle est équipé de compartiments permettant d'accueillir des bacs gastronormes pour organiser les différents ingrédients. Une étagère rectangulaire en verre, située au-dessus des bacs, offre un espace de rangement supplémentaire et facilite l'accès aux garnitures pendant la préparation.

Grâce à son système de réfrigération, cette table maintient les ingrédients à une température comprise entre **+2 et +8 °C**. Son plan de travail en pierre est particulièrement adapté à la préparation des pâtes à pizza.

Caractéristiques

- **Plage de température :** de +2 à +8 °C.
- **Système de refroidissement :** statique avec ventilateur auxiliaire.
- **Plan de travail :** en pierre.
- **Nombre de portes :** 2.
- **Position du groupe frigorifique :** en partie basse.
- **Capacité :** 240 litres.
- **Compartiments pour bacs gastronormes :** pour le rangement des ingrédients.
- **Étagère supérieure :** en verre, de forme rectangulaire.
- Dosseret de plan de travail : Oui
- emplacement de l'unité de réfrigération : Inférieur

caractéristiques du produit :

GARANTIE: Pièces de rechange inclues 1 an
largeur_mm: 700
hauteur_mm: 1075
Poids brut [kg]: 118

Nombre de Portes: 2 PORTES
Hauteur brute [mm]: 1050
Poids net [kg]: 106
Largeur brute [mm]: 700
Type de refroidissement: Statique
Roues: Non
Capacité : 240L
longueur_mm: 900
Plage de température (°C): +2 à +8
Fluide frigorigène: R290
Longueur brute [mm]: 930
Puissance (KW): 0.17