Table frigo pizzeria, 2 portes EN 600x400, 3 tiroirs neutres EN 600x400, structure réfrigérée 6x GN 1/4



Attributs du produit :

Option Garantie: Garantie 1 an pièces

Codes produits :

Référence MR-PIZZA/R2

Description brève du produit :

Description du produit :

Dimensions (L x P x H) : 1590 x 700 x 880 /900 - 1200 mm

T° : 0° +8° & +4° +10°

KW : 0.4

Voltage : 230 / 1N 50HZ

Poids Brut : 140 kg

Volume (m^3) : 1.63

En dotation: 2 grille EURONORM (600x400 mm), avec glissières.

4 pieds en inox réglables.

Structure frigorifique intégrée, avec vitres (pare-haleine), 6x GN 1/4 h150 mm (bacs en option).

3 tiroirs neutres pour bacs à pâtons 600x400 mm (bacs en option).

Structure monobloc, réalisation intérieure et extérieure (arrière également) en acier inox austénitique (alimentaire), tablette supérieure en granit (30mm).

Portes EURONORM (600x400 mm) réversibles, avec poignée encastrée (non saillante), joint magnétique (remplacement aisé, sans outillage), charnières avec rappel automatique (blocage à 90°).

Fond intérieur emboutit, avec bouchon de drainage (pour le gros entretien), angles arrondis (sans aspérités), crémaillères et glissières (anti-basculantes) en acier inox.

Groupe compresseur, condenseur ventilé, logé côté droit, accessibilité frontale (panneau sur charnières), disposé sur glissières "extractibles", facilité pour l'entretien et SAV.

Réfrigérant R290.

Evaporateur ventilé (surdimensionné), traité contre le sel et acides alimentaires, complètement caché (non apparent).

Régulateur électronique programmable, affichage en façade.

Dégivrages automatiques (programmables à souhait), évaporation automatique du condensat.

Isolation en polyuréthane sans CFC.

Pieds en inox réglables.

Appareils construits dans le respect des normes (CE) en vigueur.

caractéristiques du produit :