

PIZZA
PREPARATION

DÉTAILS



Les articles peuvent être fournis avec des pieds réglables ou une roulette verrouillable



Table supérieure en granit avec 20 cm. anti-éclaboussures



Articles adaptés à l'unité de revêtement réfrigérée (VRX 15/38 : 2 portes et VRX 20/38 : 3



Système de cassette



Évaporateur traité anti-corrosion



Commutateur principal et thermostat numérique montés de série



CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Comptoir réfrigéré pour PIZZAS pour plateaux 600x400mm
- Extérieur et intérieur en acier inoxydable
- Refroidissement ventilé avec moteur à système de cassettes
- Cycle de dégivrage automatique par arrêt du compresseur
- Agent moussant : Cyclopentane (60 mm par côté)
- Évaporateur traité anti-corrosion
- Thermostat numérique
- Joint d'étanchéité amovible
- Porte à fermeture automatique (No réversible)
- Clayettes réglables 600x400mm: 3 pièces
- Pieds réglables S/S N° 6 - (Roulette verrouillable en option)
- Surface en granit avec dossier, hauteur: 200 mm
- Ensemble N° 1 de guides en forme de « C » pour chaque porte
- Articles adaptés à l'unité de nappage réfrigérée (VRX 20/38)
- Classe énergétique: C

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Capacité	640 L
Température	+2° ~ +8°C
Consommation	2.529 kWh/24h
Puissance nominale	450 W
Niveau de bruit	48 dB(A)
Poids net	296 Kg
Poids brut	350 Kg
Dimensions extérieures (LxPxH mm)	2025x800x1040
Dimensions internes (LxPxH mm)	1605x685x585
Dimensions de l'emballage (LxPxH mm)	2065x840x1070
Quantités de chargement 20'/40'/40'HQ	14/28/28

CERTIFICATIONS

CE  RoHS

DIMENSIONS DU PRODUIT

