

## INOX | Tavoli

TAVOLI REFRIGERATI ► PIZZA (800 PROF.) ► CHILLER

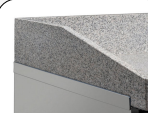
QZ 40

PIZZA  
PREPARATION

## DETTAGLI



Il prodotto può essere fornito di piedi regolabili o di ruote con freno



Piano in granito con alzatina posteriore di 20 Cm.



Sistema monoblocco



Evaporatore con copertura anti-corrosione



Interruttore generale e termostato digitale di serie



## Caratteristiche generali

- Tavolo per PIZZA refrigerato per vassoi 600x400mm
- Corpo esterno ed interno in acciaio Inox
- Refrigerazione ventilata con sistema monoblocco
- Sbrinamento automatico con resistenza elettrica
- Schiumatura in Ciclopentano (60mm di spessore per lato)
- Evaporatore con copertura anti-corrosione
- Termostato Digitale
- Guarnizione Estraibile
- Porta autochiudente (Non reversibile)
- Ripiani regolabili 600x400mm: 4 Pcs
- N.6 Piedi in acciaio regolabili - (Ruote con freno opzionabili)
- Piano in granito con alzatina posteriore (200mm)
- N.1 set di guide a "C" per ogni porta
- Classe energetica: C

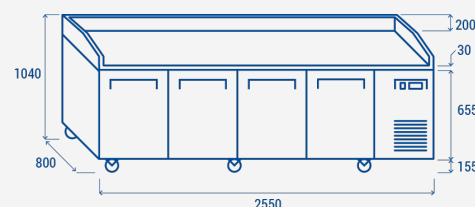
## Specifiche tecniche

Capacità	730 L
Temperatura	+2° - +8°C
Consumo	3.2 kWh/24h
Potenza Nominale	1056 W
Rumorosità	48 dB(A)
Peso Netto	350 Kg
Peso Lordo	363 Kg
Dimensioni Esterne (LxPxH mm)	2550x800x1040
Dimensioni Interne (LxPxH mm)	2130x685x585
Dimensioni Imballo (LxPxH mm)	2590x840x1070
Quantità di carico 20'/40'/40'HQ	8/16/16

## CERTIFICAZIONI

CE  RoHS

## INGOMBRO PRODOTTO



COOL HEAD EUROPE

We make the world a cooler place



www.coolheadeurope.com