

Übersicht

Pizzakühltisch ohne Arbeitsplatte B 2420 mm, mit ungekühlten Schubladen

STUDIO 54
EXPERTISE IN REFRIGERATION

Produktnummer: 66551730



Beschreibung

Der Pizzakühltisch ohne Arbeitsplatte und Aufsatzvitrine für die individuellen Kundenwünsche. Kombinieren Sie den Kühltisch mit der Tischplatte und der Aufsatzvitrine, die optimal in Ihrem Betrieb passt. Auf kleinstem Raum bietet dieser Kühltisch die Kombination von Kühlfach und ungekühlten Schubladen. Durch diese Kombination kann extrem speditiv ohne Zeitverlust gearbeitet werden. Im gekühlten Teil lagert der vorbereitete Teig, im ungekühlten Teil kann der Teig aufgehen und ist rechtzeitig bereit für die Bearbeitung. Profitieren Sie vom Pizza-KnowHow des italienischen Herstellers.

Das Gewerbeaggregat für Pizzatische hat einen speziell grossen Kondensator, damit auch bei Umgebungstemperaturen bis zu 30 °C noch eine perfekte Kühlung garantiert werden kann. Das korrekte Einstellen und Regeln der Temperatur des Pizzakühltisches wird über eine digitale Kühltisch-Steuerung geregelt.

Damit keine unvorhergesehenen Kosten anfallen und kein Fachpersonal für die Inbetriebnahme benötigt wird, kann der Pizzakühltisch und die Kühlaufsatzvitrine über eine Standard 230 V Steckdose betrieben werden. Das Kondensatorwasser verdunstet automatisch ohne Ablauf.

Selbstverständlich ist dafür gesorgt, dass die Kälte auch im Pizzatisch bleibt, wenn das Lokal geschlossen ist. Die Isolation ist aus FCKW-freien Materialien hergestellt, die den aktuellen Umweltgesetzen entsprechen. Die automatisch schliessenden Türen mit Magnetdichtungen garantieren, dass der Pizzakühltisch immer geschlossen ist.

Für das Justieren einer geraden Arbeitsfläche können alle Füsse in der Höhe verstellt werden.

Der Pizzakühltisch kann auf Kundenwunsch in der Grösse, mit Schubladen, speziellen Aufsatzvitrinen usw. zu realistischen Aufpreisen personalisiert werden.

Produktinformationen

Technische Daten

| | |
|----------------------------------|---|
| Anzahl Kühlfächer: | 3 |
| Aufsatzkühlvitrine: | ohne |
| Gerätetyp: | TOP LINE TEQUILA |
| Gewicht kg brutto/netto: | 171 / 139 |
| Kältemittel: | R290 |
| Tauwasserverdunstung: | ja |
| Tischblatt: | ohne |
| ungekühlte Schubladen: | 7 |
| Kühlung: | Umluft, steckerfertig |
| Temperaturbereich °C: | 0/+8 |
| Thermostat: | digital |
| Norm Innenausbau: | 5 x Bäckereinorm EN B 400 x T 600 |
| Abtauung: | automatisch mit Tauwasserverdunstung |
| Elektroanschluss: | 230V / 50Hz / 1N |
| Anschlussleistung: | 201 W / 1.4 A |
| geprüfte Umgebungstemperatur °C: | + 30 (bei 55% Luftfeuchtigkeit) |
| Kälteleistung: | 301 W |
| Isolierung mm: | 60 |
| Material aussen: | Edelstahl AISI 304 |
| Material innen: | Edelstahl AISI 304 mit abgerundeten Ecken |
| Türe: | Edelstahl |
| Türanschlag: | rechts / links |

| | |
|-----------------------------------|------------------------------------|
| Türdichtung: | magnetisch |
| im Lieferumfang enthalten: | 3 Paar Edelstahlschienen / 3 Roste |
| Breite mm: | 2420 |
| Tiefe mm: | 750 |
| Höhe mm: | 810 |
| Füsse: | 135-185 mm |