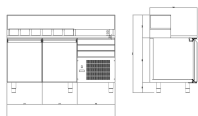


Übersicht

Pizzakühltisch B 1600 mm, mit statisch gekühlter Kühlwanne

Studio 54

Produktnummer: 66200031



Beschreibung

Der Pizzakühltisch aus der BASIC LINE vereint Funktionalität mit Kostenbewusstsein. Dieser Kühltisch bietet die Kombination von Kühlfach und ungekühlten Schubladen. Die frischen Zutaten sind in der statisch gekühlten (+4/+8 °C) Aufsatzvitrine jederzeit griffbereit. 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 Pizzakühltes wird über eine digitale Kühltisch-Steuerung geregelt.

Damit keine unvorhergesehenen Kosten anfallen und kein Fachpersonal für die Inbetriebnahme benötigt wird, kann der Pizzakühltisch 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 die einfache Reinigung und Langlebigkeit des Pizzakühltes ist ebenfalls gesorgt. Der Pizzakühltisch ist innen und aussen aus einfach zu reinigendem Chromstahl AISI 304 angefertigt und entspricht allen CE- und Hygienevorschriften der EU. Damit auch die Erwartungen des Lebensmittelkontrolleurs erfüllt sind, hat die Aufsatzvitrine einen Spuckschutz aus Glas.

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

Der Pizzakühltisch kann mit einer grösseren Arbeitsplatte, einer gekühlten Aufsatzvitrine, mit Schubladen, usw. zu realistischen Aufpreisen personalisiert werden.

Produktinformationen

Technische Daten

Anzahl Kühlfächer:	2
Anzahl mögliche Behälter in der Aufsatzkühlvitrine:	6 x GN 1/4 oder 5 x GN 1/3
Aufsatzkühlvitrine:	statisch gekühlt mit Rohrserpentine
Gerätetyp:	BASIC LINE TEQUILA
Gewicht kg brutto/netto:	250 / 230
Kältemittel:	R290
Norm Aufsatzkühlvitrine:	Standard GN 1/4, optional GN 1/3
Tauwasserverdunstung:	ja
Tischblatt:	Granit
ungekühlte Schubladen:	3
Elektroanschluss:	230V / 50Hz / 1N
Kühlung:	Umluft, steckerfertig
Temperaturbereich °C:	0/+8
Thermostat:	digital
Norm Innenausbau:	5 x Bäckereinorm EN B 400 x T 600
Abtauung:	automatisch mit Tauwasserverdunstung
Anschlussleistung:	201 W / 1.4 A
geprüfte Umgebungstemperatur °C:	+ 30 (bei 55% Luftfeuchtigkeit)
Kälteleistung:	301 W
Isolierung mm:	50
Material aussen:	Edelstahl AISI 304
Material innen:	Edelstahl AISI 304 mit abgerundeten Ecken

Türe:	Edelstahl
Türanschlag:	rechts / links
Türdichtung:	magnetisch
im Lieferumfang enthalten:	2 Paar Edelstahlschienen / 2 Roste
Breite mm:	1600
Tiefe mm:	700
Höhe mm:	1150
Füsse:	135-185 mm