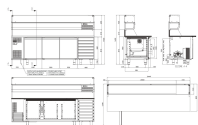


Übersicht

Pizzakühltisch mit Granitarbeitsplatte B 2440 mm, mit ungekühlten Schubladen

STUDIO⁵⁴
EXPERTISE IN REFRIGERATION

Produktnummer: 66541730



Beschreibung

Bei der Pizzakühltisch Produktion wurde speziell darauf geachtet, dass dem Pizzaiolo durch die Granit-Arbeitsplatte mit Aufkantung, eine grosse Arbeitsfläche zur Verfügung steht. Die frischen Zutaten sind über den Kühlaufsatz jederzeit griffbereit. Damit der Teig aufgehen kann und bereit für die Bearbeitung ist, hat der Pizzakühltisch auch ungekühlte Schubladen. Durch diese Kombination kann extrem speditiv ohne Zeitverlust gearbeitet werden. 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.

Der Kühlaufsatz hat sein eigenes Gewerbeaggregat integriert, was selbstverständlich auch bei Umgebungstemperaturen bis zu 30°C noch eine perfekte Kühlung garantiert. Das korrekte Einstellen und Regeln der Temperatur wird ebenfalls über eine digitale 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 die einfache Reinigung und Langlebigkeit des Pizzakühltisches 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 der Kühlaufsatz einen Spuckschutz aus Glas.

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
Anzahl mögliche Behälter in der Aufsatzkühlvitrine:	12 x GN 1/4 oder 11 x GN 1/3
Aufsatzkühlvitrine:	inklusive
Gerätetyp:	TOP LINE TEQUILA
Gewicht kg brutto/netto:	390 / 370
Kältemittel:	R290
Norm Aufsatzkühlvitrine:	Standard GN 1/4, optional GN 1/3
Tauwasserverdunstung:	ja
Tischblatt:	Granit
ungekühlte Schubladen:	7
Elektroanschluss:	230V / 50Hz / 1N
Kühlung:	Umluft, steckerfertig
Temperaturbereich °C:	0/+8
Thermostat:	digital
Norm Innenausbau:	5 x Bäckereinorm EN B 400 x T 600
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:	2440
Tiefe mm:	800
Höhe mm:	1450
Füsse:	135-185 mm