

## Übersicht

# Pizzakühltisch ohne Arbeitsplatte B 1920 mm, mit ungekühlten Schubladen

**STUDIO** 54  
EXPERTISE IN REFRIGERATION

Produktnummer: 66551720



## 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. Dieser Kühltisch bietet eine 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 Pizzakühltes 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 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.

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

Der Pizzakühltisch kann mit einer Arbeitsplatte, mit Schubladen, speziellen Aufsatzvitrinen usw. zu realistischen Aufpreisen personalisiert werden.

## Produktinformationen

### Technische Daten

Anzahl Kühlfächer:	2
Gerätetyp:	TOP LINE TEQUILA
Gewicht kg brutto/netto:	147 / 120
Kältemittel:	R290
Tauwasserverdunstung:	ja
Tischblatt:	ohne
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
Abtauung:	automatisch durch Kompressorstop
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

<b>im Lieferumfang enthalten:</b>	2 Paar Edelstahlschienen / 2 Roste
<b>Breite mm:</b>	1920
<b>Tiefe mm:</b>	750
<b>Höhe mm:</b>	810
<b>Füsse:</b>	höhenverstellbar