

Table de préparation à pizzas 2 portes



Attributs du produit :

Option Garantie: Garantie 1 an inclus pièces et main d'œuvre Sans Déplacement

Codes produits :

Référence MPF8202GR

Description brève du produit :

La table de préparation à pizzas à 2 portes de la marque ATOSA est un équipement conçu spécialement pour la préparation de pizzas dans un environnement professionnel tel qu'une pizzeria ou un restaurant. Elle est équipée de neuf bacs GN 1/3 qui permettent de stocker et d'organiser les ingrédients de manière efficace et hygiénique.

Cette table de préparation est fabriquée en acier inoxydable, ce qui la rend robuste et facile à nettoyer. Les deux portes de cette table permettent d'accéder facilement à l'intérieur pour stocker des ingrédients supplémentaires ou des outils de cuisine.

Les bacs GN 1/3 sont compatibles avec une large gamme d'ingrédients utilisés dans la préparation de pizzas, tels que les légumes, les fromages, les viandes, les herbes et les épices. Les bacs sont faciles à enlever et à nettoyer, ce qui facilite la préparation et l'entretien de la table.

En somme, la table de préparation à pizzas à 2 portes équipée de 9 bacs GN 1/3 est un équipement pratique, hygiénique et efficace pour les professionnels de la restauration qui souhaitent préparer des pizzas de manière rapide et efficace tout en gardant leurs ingrédients organisés et à portée de main.

Description du produit :

- Structure intérieure et extérieure en acier inoxydable (arrière et dessous en galva)
- Planche de découpe en polypropylène blanc démontable (Profondeur : 490 mm)
- Plan de travail en granit en option (Profondeur : 435 mm)
- Thermostat numérique Dixell / Carel
- Froid ventilé
- Évaporateur traité cataphorèse
- Grilles sur taquets (4 taquets par grille)
- Roues de série avec freins en façade
- Compartiments pour bacs GN
- Couvercles démontables

- Couvercles démontables
- Poignées encastrées
- Dégivrage automatique
- Angles intérieurs arrondis
- Fermeture de porte par rappel automatique
- Maintient de porte en position ouverte à 90°
- Joints de porte magnétiques (faciles à nettoyer et démontables sans outils)
- Isolation enceinte : 45 mm
- Alimentation électrique 220V – 50 Hz

Dimensions (LxPxH) (mm) : 1702 x 840 x 1100 (H plan de travail 955 mm)

Profondeur plan de travail polypropylène (mm) : 490

Dimensions des grilles (mm) : 604 x 651

Nombre de grilles fournies (par porte) : 2

Nombre de bacs GN fournis : 9 bacs GN1/3 - profondeur 150 max

Capacité (Litres) : 530

Poids net (Kg) : 152

Puissance (W) : 370

Classe climatique : 5 (jusqu'à 40°C)

Gaz réfrigérant : R600a

Température intérieure (°C) : -2°C / +8°C

caractéristiques du produit :