

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
**Table frigo pizzeria, 3 portes en 600x400, 3 tiroirs neutres en 600x400, structure réfrigérée 8x gn 1/4**

Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement


**Caractéristiques techniques**

Monophasé 230/1N 50Hz

Puissance Electrique en Kw : 0.4

Dimensions L x P X H en mm : 2110x700xh880/900-1200

Températures : 0° +8° &amp; +4° +10°

Poids en KG : 195

Description	Caractéristiques														
<p>Table frigo pizzeria, 3 portes EN 600x400, 3 tiroirs neutres EN 600x400, structure réfrigérée 8x GN 1/4</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- En dotation: 3 grilles EURONORM (600x400 mm), avec glissières.</li> <li>- 6 pieds en inox réglables.</li> <li>- Structure frigorifique avec vitres (pare-haleine), 8x GN 1/4 h150 mm (bacs en option).</li> <li>- 3 tiroirs neutres pour bacs à pâtons 600x400 mm (bacs en option).</li> <li>- Structure monobloc, réalisation intérieure et extérieure (arrière également) en acier inox (alimentaire), top supérieur en granit (30 mm).</li> <li>- Portes EURONORM (600x400 mm) réversibles, avec poignée encastrée (non saillante), joint magnétique (remplacement aisé, sans outillage), charnières avec rappel automatique (blocage à 90°).</li> <li>- Fond intérieur embouti, avec bouchon de drainage (gros entretien), angles arrondis (sans aspérités), crémaillères et glissières (anti-basculantes) en acier inox.</li> <li>- Groupe compresseur (classe climatique +38°), condenseur ventilé, logé côté droit, accessibilité frontale (panneau sur charnières), disposé sur glissières "extractibles", facilité pour l'entretien et SAV.</li> <li>- Expansion réfrigérant R134A par capillaire.</li> <li>- Evaporateur ventilé (surdimensionné), traité contre le sel et acides alimentaires, complètement caché (non apparent).</li> <li>- Régulateur électronique programmable, display en façade avec</li> </ul>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>Référence constructeur</td> <td>MR-MAXIPIZZA/R2</td> </tr> <tr> <td>Configuration</td> <td>Portes + tiroirs</td> </tr> <tr> <td>Profondeur (mm)</td> <td>700</td> </tr> <tr> <td>Températures</td> <td>0°+8° &amp; +4°+10°</td> </tr> <tr> <td>Groupe tropicalisé</td> <td>non</td> </tr> <tr> <td>Puissance totale (kW)</td> <td>0,4</td> </tr> <tr> <td>Dimensions extérieures</td> <td>2115 x 700 x 880/900-1200</td> </tr> </table> <p><b>Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse</b></p>	Référence constructeur	MR-MAXIPIZZA/R2	Configuration	Portes + tiroirs	Profondeur (mm)	700	Températures	0°+8° & +4°+10°	Groupe tropicalisé	non	Puissance totale (kW)	0,4	Dimensions extérieures	2115 x 700 x 880/900-1200
Référence constructeur	MR-MAXIPIZZA/R2														
Configuration	Portes + tiroirs														
Profondeur (mm)	700														
Températures	0°+8° & +4°+10°														
Groupe tropicalisé	non														
Puissance totale (kW)	0,4														
Dimensions extérieures	2115 x 700 x 880/900-1200														

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>LED bleu.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Dégivrages automatiques par inversion de cycle (programmables à souhait), évaporation automatique du condensat (à gaz chaud).</li><li>- Isolation en polyuréthane sans CFC.</li><li>- Pieds en inox réglables.</li><li>- Appareils construits dans le respect des normes (CE) en vigueur.</li><li>- 3 grilles (EN 600x400 mm). - Structure frigorifique, vitres (pare-haleine), 8x GN 1/4 h150 mm (bacs en option). - 3 tiroirs bacs à pâtons EN 600x400 mm (bacs en option), 6 pieds en inox réglables</li></ul> <p><b>Autres informations</b></p> <p>Monophasé 230/1N 50Hz Puissance Electrique en Kw : 0.4 Dimensions L x P X H en mm : 2110x700xh880/900-1200 Températures : 0° +8° &amp; +4° +10° Poids en KG : 195</p>	