

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° & +4° +10°

Poids en KG: 195

Description	Caractéristiques	
Table frigo pizzeria, 3 portes EN 600x400, 3 tiroirs neutres EN 600x400, structure réfrigérée 8x GN 1/4 - En dotation: 3 grilles EURONORM (600x400 mm), avec glissières 6 pieds en inox réglables Structure frigorifique avec vitres (pare-haleine), 8x GN 1/4 h150 mm (bacs en option) 3 tiroirs neutres pour bacs à pâtons 600x400 mm (bacs en option) Structure monobloc, réalisation intérieure et extérieure (arrière également) en acier inox (alimentaire), top supérieur en granit (30 mm) Portes EURONORM (600x400 mm) réversibles, avec poignée encastrée (non saillante), joint magnétique (remplacement aisé, sans outillage), charnières avec rappel automatique (blocage à 90°) Fond intérieur embouti, avec bouchon de drainage (gros entretien), angles arrondis (sans aspérités), crémaillères et glissières (anti-basculantes) en acier inox 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 Expansion réfrigérant R134A par capillaire Evaporateur ventilé (surdimensionné), traité contre le sel et acides alimentaires, complètement caché (non apparent) Régulateur électronique programmable, display en façade avec	Classe énergétique	4
	Référence constructeur	MR-MAXIPIZZA/R2
	Taille du bac	GN 1/4
	Configuration	Portes + tiroirs
	Profondeur (mm)	700
	Taille des grilles	600 x 400
	Températures	0°C à +8°C & +4°C à +10°C
	Groupe tropicalisé	non
	Puissance totale (kW) 0,4	
	Dimensions extérieures	2115 x 700 x 880/900
	Zone à ingrédients	Oui
	Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse	





Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au 09 72 30 60 80

Description	Caractéristiques
LED bleu. - Dégivrages automatiques par inversion de cycle (programmables à souhait), évaporation automatique du condensat (à gaz chaud). - Isolation en polyuréthane sans CFC. - Pieds en inox réglables. - Appareils construits dans le respect des normes (CE) en vigueur. - 3 grilles (EN 600x400 mm) Structure frigorifique, vitres (parehaleine), 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	
Autres informations Monophasé 230/1N 50Hz Puissance Electrique en Kw: 0.4 Dimensions L x P X H en mm: 2110x700xh880/900-1200 Températures: 0° +8° & +4° +10° Poids en KG: 195	