

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Table frigo pizzeria, 2 portes en 600x400, 3 tiroirs neutres en 600x400, structure réfrigérée 6x 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 : 1590x700xh880/900-1200

Températures : 0° +8° & +4° +10°

Poids en KG : 140

Description	Caractéristiques
Table frigo pizzeria, 2 portes EN 600x400, 3 tiroirs neutres EN 600x400, structure réfrigérée 6x GN 1/4	Classe énergétique 4
- En dotation: 2 grille EURONORM (600x400 mm), avec glissières.	Référence constructeur MR-PIZZA/R2
- 4 pieds en inox réglables.	Taille du bac GN 1/4
- Structure frigorifique intégrée, avec vitres (pare-haleine), 6x GN 1/4 h150 mm (bacs en option).	Configuration Portes + tiroirs
- 3 tiroirs neutres pour bacs à pâtons 600x400 mm (bacs en option).	Profondeur (mm) 700
- Structure monobloc, réalisation intérieure et extérieure (arrière également) en acier inox austénitique (alimentaire), top supérieur en granit (30 mm).	Taille des grilles 600 x 400
- Portes EURONORM (600x400 mm) réversibles, avec poignée encastrée (non saillante), joint magnétique (remplacement aisé, sans outillage), charnières avec rappel automatique (blocage à 90°).	Températures 0°C à +8°C & +4°C à +10°C
- Fond intérieur embouti, avec bouchon de drainage (gros entretien), angles arrondis (sans aspérités), crémaillères et glissières (anti-basculantes) en acier inox.	Groupe tropicalisé non
- Groupe compresseur , condenseur ventilé, logé côté droit, accessibilité frontale (panneau sur charnières), disposé sur glissières "extractibles", facilité pour l'entretien et SAV.	Puissance totale (kW) 0,4
- Réfrigérant R290.	Dimensions 1590 x 700 x 880/900 extérieures
- Evaporateur ventilé (surdimensionné), traité contre le sel et acides alimentaires, complètement caché (non apparent).	Zone à ingrédients Oui
- Régulateur électronique programmable, display en façade.	Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse
- Dégivrages automatiques (programmables à souhait), évaporation automatique du condensat.	

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<ul style="list-style-type: none">- Isolation en polyuréthane sans CFC.- Pieds en inox réglables.- Appareils construits dans le respect des normes (CE) en vigueur.- 2 grilles (EN 600x400 mm). - Structure frigorifique intégrée, vitres (pare-haleine), 6x GN 1/4 h150 mm (bacs en option). - 3 tiroirs bacs à pâtons EN 600x400 mm (bacs en option), 4 pieds en inox réglables. <p><u>Autres informations</u></p> <p>Monophasé 230/1N 50Hz Puissance Electrique en Kw : 0.4 Dimensions L x P X H en mm : 1590x700xh880/900-1200 Températures : 0° +8° & +4° +10° Poids en KG : 140</p>	