



Table réfrigérée de préparation de pizzas PZ-2600TN 2 portes



Codes produits :

Référence 3066

EAN13 : -

CUP : -

Description du produit :

Vous pouvez combiner ces tables avec les [vitrines réfrigérées pour ingrédients](#).

- **Caractéristiques principales :**

- **Réfrigération efficace :**

- Système de **réfrigération à circulation forcée**, garantissant une distribution uniforme du froid à l'intérieur.
- Compresseur **EMBRACO** avec réfrigérant **R290**, efficace et respectueux de l'environnement.
- Inclut **dégivrage automatique**, facilitant l'entretien continu.

- **Design robuste et pratique :**

- Fabriqué en **acier inoxydable AISI 201** à l'intérieur comme à l'extérieur, ce qui assure résistance et facilité de nettoyage.
- **Plan de travail en marbre**, idéal pour le travail de la pâte et la préparation de pizzas.
- **Portes battantes avec poignée intégrée**, réversibles et avec fermeture



automatique, adaptées aux grilles de **600x400 mm**.

◦ **Capacité de stockage :**

- Capacité de **428 litres**, avec une dotation de **1 grille par porte**, offrant un stockage flexible et suffisant pour les ingrédients et les aliments.

◦ **Isolation thermique :**

- **Polyuréthane injecté de 40 kg/m³**, assurant une excellente isolation thermique et optimisant la consommation énergétique.

◦ **Contrôle précis :**

- Thermostat numérique **Dixell**, permettant un contrôle électronique de la température pour garantir des conditions optimales de conservation entre **2°C et +8°C**.

Spécifications Techniques :

- **Modèle :** PZ-2600TN
- **Référence :** 3066
- **Capacité :** 428 litres
- **Dimensions :** 1510 x 800 x 1000 mm
- **Plan de travail :** Marbre
- **Plage de température :** 2°C ~ +8°C
- **Réfrigérant :** R290
- **Portes :** 2 portes opaques battantes, réversibles et avec fermeture automatique
- **Grilles :** 1 par porte (600 x 400 mm)
- **Matériau :** Acier inoxydable AISI 201
- **Isolation :** Polyuréthane injecté de 40 kg/m³
- **Contrôleur :** Numérique (thermostat Dixell)

La **Table Réfrigérée de Préparation de Pizzas PZ-2600TN** est une option fiable et pratique pour les cuisines professionnelles cherchant à allier un plan de travail résistant, un stockage efficace et un système de réfrigération optimal pour la préparation de pizzas.



Fonds: 800mm
Tension d'alimentation: 220-240V 50Hz
Capacité Litres: 428 Litres
Gaz réfrigérant: Compresseur Gaz R290
Plage de température: 2°C / +8°C
Mesure: 1510x800x1000
Porte: Opaque
Nombre de portes: 2
Froid: Mesa Refrigerada Preparación Pizza
Type de Porte: Pliable
Contrôleur: Numérique
Spéciales: Pour Pizzas
Froid Chaleur Neutre: Réfrigération

Description brève du produit :

La **Table Réfrigérée de Préparation de Pizzas PZ-2600TN 2 Portes** (Référence 3066) est parfaite pour la préparation professionnelle de pizzas. Équipée d'un plan de travail en marbre résistant, d'un système de réfrigération efficace et d'une capacité de **428 litres**, elle constitue une solution fonctionnelle et durable pour les cuisines professionnelles.

Galerie de produits :

