



Table réfrigérée de préparation de pizzas PZ-3600TN 3 portes



Codes produits :

Référence 3067

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**, qui assure un refroidissement uniforme à l'intérieur.
 - Équipé d'un compresseur **EMBRACO** et d'un réfrigérant **R290**, offrant des performances efficaces et respectueuses de l'environnement.
 - Fonction de **dégivrage automatique** pour un entretien simple et continu.

- **Design robuste et fonctionnel :**

- Fabriqué avec un **intérieur et extérieur en acier inoxydable AISI 201**, résistant à la corrosion et facile à nettoyer.
 - **Plan de travail en marbre**, idéal pour travailler les pâtes et préparer des pizzas de manière professionnelle.
 - **Portes battantes avec tirant intégré**, réversibles et avec fermeture automatique, adaptées pour des grilles de **600x400 mm**.



◦ **Capacité de stockage :**

- Capacité de **635 litres**, avec une dotation de **1 grille par porte**, offrant flexibilité et espace suffisant pour organiser les ingrédients.

◦ **Isolation thermique :**

- **Polaire injectée de 40 kg/m³**, garantissant une isolation optimale et une consommation d'énergie réduite.

◦ **Contrôle précis :**

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

Spécifications Techniques :

- **Modèle** : PZ-3600TN
 - **Référence** : 3067
 - **Capacité** : 635 litres
 - **Dimensions** : 2025 x 800 x 1000 mm
 - **Plan de travail** : Marbre
 - **Plage de température** : 2°C ~ +8°C
 - **Réfrigérant** : R290
 - **Portes** : 3 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
 - **Alimentation** : Contrôleur numérique Dixell
-

La **Table Réfrigérée de Préparation de Pizzas PZ-3600TN** combine un plan de travail en marbre, une grande capacité de stockage et un système de réfrigération efficace, étant le choix parfait pour les cuisines qui nécessitent des solutions professionnelles et fiables.

caractéristiques du produit :

Fonds: 800mm



Tension d'alimentation: 220-240V 50Hz
Capacité Litres: 635 Litres
Gaz réfrigérant: Compresseur Gaz R290
Plage de température: 2°C / +8°C
Mesure: 2025x800x1000
Porte: Opaque
Nombre de portes: 3
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-3600TN de 3 Portes** (Référence 3067) est la solution idéale pour les cuisines professionnelles qui nécessitent une surface de travail résistante et une réfrigération efficace. Son plan de travail en marbre est conçu spécifiquement pour la préparation de pizzas, et sa capacité de **635 litres** la rend parfaite pour des environnements à forte demande.

Galerie de produits :

