

Mesa refrigerada preparación pizzas PZ-150 2 Puertas 3061

Fotos del producto:



Descripción del Producto:

Puedes combinar estas mesas con los expositores refrigerados para ingredientes.

- Refrigeración por tiro forzado.
- Compresor EMBRACO.
- Interior y exterior en acero inoxidable AISI 201.
- Aislamiento en poliuretano inyectado de 40 kg/m³.
- Encimera de granito para los modelos PZ.
- Termostato digital DIXELL con control electrónico y digital de temperatura y desescarche automático.
- Puertas con tirador integrado, reversibles y cierre automático **apto para parrillas 600x400**.
- Dotación de 1 parrilla por puerta.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Medidas 1500x800x1020mm

- Capacidad 390 Litros
- Puertas 2 sin cajones
- Modelo PZ-150
- Referencia 3061

Breve descripción del producto:

Mesa refrigerada Gastronorm para la preparación de pizzas, con encimera de mármol.

Código del Producto:

Referencia: 3061

Características:

Fondo: 800mm

Rango de temperatura: 2°C / +8°C

Puerta: Opaca

Número de puertas: 2

Frío: Mesa Refrigerada de Preparación

Tipo de Puerta: Abatible

Controlador : Digital

Especiales: Para Pizzas