

**PROMO**Page catalogue : **605**Page promo : **63**

# Table frigo pizzeria, 2 portes EN 600x400, 3 tiroirs neutres EN 600x400, structure réfrigérée 6x GN 1/4

**MR-PIZZA/R2**

Tables pizzas 2 portes

## Descriptions

<b>mm (L x P x H)</b>	1590 x 700 x 880/900-1200
<b>kW</b>	0.4
<b>Poids Brut (kg)</b>	140 kg
<b>Voltage</b>	230/1N 50HZ
<b>T°</b>	0°+8° & +4°+10°
<b>Volume (m<sup>3</sup>)</b>	1.63 m <sup>3</sup>

## Détails du produit

- En dotation: 2 grille EURONORM (600x400 mm), avec glissières.
- 4 pieds en inox réglables.
- Structure frigorifique intégrée, avec vitres (pare-haleine), 6x 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 austénitique (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 , condenseur ventilé, logé côté droit, accessibilité frontale (panneau sur charnières), disposé sur glissières "extractibles", facilité pour l'entretien et SAV.
- Réfrigérant R290.
- Evaporateur ventilé (surdimensionné), traité contre le sel et acides alimentaires, complètement caché (non apparent).
- Régulateur électronique programmable, display en façade.
- Dégivrages automatiques (programmables à souhait), évaporation automatique du condensat.
- Isolation en polyuréthane sans CFC.
- Pieds en inox réglables.
- Appareils construits dans le respect des normes (CE) en vigueur.