

PROMO

Table frigo pizzeria, 3 portes EN 600x400, 3 tiroirs neutres EN 600x400, structure réfrigérée 8x GN 1/4

MR-MAXIPIZZA/R2

Tables pizzas 3 portes

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

Descriptions

mm (L x P x H)	2115 x 700 x 880/900-1200
kW	0.4
Poids Brut (kg)	195 kg
Voltage	230/1N 50HZ
T°	0°+8° & +4°+10°
Volume (m³)	2.1 m ³

Détails du produit

- En dotation: 3 grilles EURONORM (600x400 mm), avec glissières.
- 6 pieds en inox réglables.
- Structure frigorifique avec vitres (pare-haleine), 8x 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 (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 (classe climatique +38°), condenseur ventilé, logé côté droit, accessibilité frontale (panneau sur charnières), disposé sur glissières "extractibles", facilité pour l'entretien et SAV.
- Expansion réfrigérant R134A par capillaire.
- Evaporateur ventilé (surdimensionné), traité contre le sel et acides alimentaires, complètement caché (non apparent).
- Régulateur électronique programmable, display en façade avec LED bleu.
- Dégivrages automatiques par inversion de cycle (programmables à souhait), évaporation automatique du condensat (à gaz chaud).
- Isolation en polyuréthane sans CFC.
- Pieds en inox réglables.
- Appareils construits dans le respect des normes (CE) en vigueur.