Restaupro.com
Service Client du Lundi au Vendredi
De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Réfrigérateur pour la préparation des pizzas - 137 cm - 3 portes - s'adapte à 8 x 1/6 GN - incl couvercle en acier inoxydable

Maxima

Description	Caractéristiques
Si vous préparez chaque jour des pizzas fraîches avec les garnitures les plus savoureuses, cette superbe station de préparation réfrigérée est indispensable à votre cuisine. Grâce au comptoir en granit de ce réfrigérateur de préparation de pizzas, la pâte ne colle pas et peut être étalée et prête à l'emploi. Grâce à la vitrine réfrigérée montée sur le dessus, vous pouvez être sûr que toutes vos garnitures préférées sont non seulement à portée de main, mais qu'elles restent également au frais jusqu'à la dernière seconde. Cet appareil de cuisine haut de gamme est également livré avec des supports en acier inoxydable pour les récipients GN, mais les récipients et les couvercles ne sont pas inclus. Ceux-ci peuvent être commandés séparément dans la boutique en ligne. **Système de réfrigération professionnel** Ce réfrigérateur professionnel pour la préparation des pizzas dispose d'une capacité de refroidissement de 400 litres afin de conserver les ingrédients au frais le plus longtemps possible. Derrière les trois portes en acier inoxydable se trouve une étagère réglable qui vous permet de personnaliser l'agencement à votre guise. Il est également possible de commander des étagères supplémentaires et de les ajouter là où c'est nécessaire. Vous pouvez même commander des tiroirs à pâte spéciaux pour garder la pâte à pizza au frais jusqu'à ce qu'elle soit utilisée. Ce réfrigérateur de préparation fonctionne de manière optimale à une température ambiante de 32°C. Il est équipé d'un système de refroidissement comprenant un ventilateur, un compresseur Zanussi et un évaporateur à mousse sur trois côtés, et utilise le	**Garantie 1 an sur les pièces incluse**

Description	Caractéristiques
réfrigérant R600a, exempt de CFC. Le cycle de refroidissement permet de réduire au minimum la formation de glace. Le thermostat numérique permet de régler la température entre 0 et 10°C. **Facile à maintenir hygiénique et propre** Le réfrigérateur professionnel pour la préparation des pizzas est fabriqué en acier inoxydable robuste et en granit, ce qui le rend très facile à nettoyer. En outre, l'acier inoxydable présente l'avantage d'être très durable et résistant aux rayures, ce qui contribue à minimiser la propagation des bactéries. Le réfrigérateur peut être nettoyé à l'aide d'un chiffon humide, d'eau chaude et d'un détergent doux. Après le nettoyage, essuyez le tout avec un chiffon doux et sec. Caractéristiques • Avec espace de travail en granit sur le dessus • Régulation numérique de la température (Dixell) • Boîtier en acier inoxydable (AISI 304) • Comprend des étagères réglables (une par porte) • Cycle de refroidissement pour réduire la formation de glace • Isolation protectrice compacte de 3,5 cm Caractéristiques du produit • Poids net : 166 kg • Dimensions intérieures : L129,5 x P59,5 x H50cm • Dimensions extérieures : L136,5 x P70 x H110cm • Hauteur de travail : 86cm • Capacité : 400L avec espace pour 8 conteneurs GN 1/6 (hauteur max. 10cm) • 230V / 50Hz / 1 Phase 230W Incluant • 3 grilles avec guides 53 x 33,5cm Sans • Bacs GN et couvercles • Tiroirs	