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

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

Caractéristiques techniques
Monophasé 230/1N 50Hz
Puissance Electrique en Kw : 0.4
Dimensions L x P X H en mm : 2110x700xh880/900-1200
Températures : 0° +8° & +4° +10°
Poids en KG : 195

Description

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

Caractéristiques

Poids (en kg)	195
Classe énergétique	4
Référence constructeur	MR-MAXIPIZZA/R2
Taille du bac	GN 1/4
Configuration	Portes + tiroirs
Profondeur (mm)	700
Taille des grilles (en mm)	600 x 400
Températures	0°C à +8°C & +4°C à +10°C
Groupe tropicalisé	non
Puissance totale (kW)	0,4
Dimensions extérieures (en mm)	2115 x 700 x 880/900
Zone à ingrédients	Oui

Garantie 1 an sur les pièces incluse

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

Description	Caractéristiques
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. - 3 grilles (EN 600x400 mm). - Structure frigorifique, vitres (pare-haleine), 8x GN 1/4 h150 mm (bacs en option). - 3 tiroirs bacs à pâtons EN 600x400 mm (bacs en option), 6 pieds en inox réglables **Autres informations** Monophasé 230/1N 50Hz Puissance Electrique en Kw : 0.4 Dimensions L x P X H en mm : 2110x700xh880/900-1200 Températures : 0° +8° & +4° +10° Poids en KG : 195	