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

Table frigo pizzeria, 2 portes en 600x400, 3 tiroirs neutres en 600x400, structure réfrigérée 6x gn 1/4

Caractéristiques techniques
Monophasé 230/1N 50Hz
Puissance Electrique en Kw : 0.4
Dimensions L x P X H en mm : 1590x700xh880/900-1200
Températures : 0° +8° & +4° +10°
Poids en KG : 140

Description	Caractéristiques	
Table frigo pizzeria, 2 portes EN 600x400, 3 tiroirs neutres EN 600x400, structure réfrigérée 6x GN 1/4 - 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.	Poids (en kg)	140
	Classe énergétique	4
	Référence constructeur	MR-PIZZA/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)	1590 x 700 x 880/900
	Zone à ingrédients	Oui
	Garantie 1 an sur les pièces incluse	

Description	Caractéristiques
- Isolation en polyuréthane sans CFC. - Pieds en inox réglables. - Appareils construits dans le respect des normes (CE) en vigueur. - 2 grilles (EN 600x400 mm). - Structure frigorifique intégrée, vitres (pare-haleine), 6x GN 1/4 h150 mm (bacs en option). - 3 tiroirs bacs à pâtons EN 600x400 mm (bacs en option), 4 pieds en inox réglables. **Autres informations** Monophasé 230/1N 50Hz Puissance Electrique en Kw : 0.4 Dimensions L x P X H en mm : 1590x700xh880/900-1200 Températures : 0° +8° & +4° +10° Poids en KG : 140	