

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

**Table frigorifique, ventilée, pour pizza 1 porte et 7 tiroirs avec vitrine réfrigérée
1600x380x410 et plan de travail en granit**



Description	Caractéristiques				
<ul style="list-style-type: none"> • Table frigorifique, ventilée, pour pizza 1 porte et 7 tiroirs avec vitrine réfrigérée 1600x380x410 et plan de travail en granit • Installation possible sur socle. • Réalisation intérieure et extérieur en inox (alimentaire) AISI 304 • Tables de préparation de 80 cm de profondeur • Personnalisable avec des éléments neutres et réfrigérés • Plan de travail en granite sarde, répondant pleinement aux normes d'hygiène et montés sur des pied réglables • Appareil construit dans le respect de toutes les normatives (CE) en vigueur. <p>PLUS :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Une ligne complète d'équipements pour la pizzeria, 	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 30%;">Référence constructeur</td> <td>TPC-165/PL2</td> </tr> <tr> <td>Dimensions extérieures (en mm)</td> <td>1650 x 800 x 1450</td> </tr> </table> <p>Garantie 1 an sur les pièces incluse</p>	Référence constructeur	TPC-165/PL2	Dimensions extérieures (en mm)	1650 x 800 x 1450
	Référence constructeur	TPC-165/PL2			
	Dimensions extérieures (en mm)	1650 x 800 x 1450			

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>destinée à satisfaire des exigences de flexibilité dans la composition des emplacements de travail et d'optimisation des espaces, en garantissant en même temps une conservation des ingrédients en toute sécurité.</p> <p>Caractéristiques Techniques :</p> <ul style="list-style-type: none">-Largeur en mm : 1650-Profondeur en mm : 800-Hauteur en mm : 1450-Poids en KG : 326-Puissance électrique : 0.5-Températures Positives : -2°+8° & +2°+8°	