TABLE PIZZA 2 PORTES
Référence : 17879



RESUME

Optimisez la préparation de pizzas avec cette table pizza 2 portes réfrigérée faite pour pizzerias, cuisines professionnelles et restaurants.

Elle conserve les ingrédients en étant aussi un plan de travail fonctionnel pour préparer les pizzas.

Plan de travail en granit et intérieur/extérieur en acier inoxydable. Cette table pizza réfrigérée permet de conserver les aliments entre -2 et +8°C.

Compatible avec les grilles et plaques Euronorm 600 x 400 mm

2 versions :

- table à pizza seule
- table à pizza avec vitrine à ingrédients 6 x GN1/3

Avec thermostat Dixell, dégivrage automatique et groupe monobloc au gaz écologique R290.

Les points forts :

- Livrée avec roues/glissières/grilles
- Joint d’étanchéité amovible
- Dégivrage automatique



DECLINAISONS

Vitrine à ingrédients
Sans
Avec (6x GN1/3)

DESCRIPTION

Description de la table pizza 2 portes

Cette table pizza 2 portes est un espace réfrigéré et à la fois un plan de travail fonctionnel. Son plan de travail en granit permet de préparer les pâtons et garnitures en restant une surface résistante à l’usage quotidien.

Grâce à sa conception réfrigérée, les ingrédients sont maintenus à température pendant le service et accessibles. Le système de froid ventilé assure une répartition homogène de la température à l’intérieur de la table à pizza.

La plage de température est comprise entre -2 et +8°C, adaptée à la conservation des produits frais utilisés en préparation.

Cette table réfrigérée pour pizza est équipée d’un évaporateur traité anti-corrosion, d’un thermostat Dixell et d’un dégivrage automatique pour simplifier l’utilisation quotidienne et l’entretien.

Une version table pour pizza 3 portes est disponible.

La vitrine à ingrédients pizza peut être aussi achetée seule.

2 configurations sont proposées :

- Version compatible Euronorm 600 x 400 mm : cette configuration permet le stockage de plaques, grilles ou bacs au format professionnel 600 x 400 mm à l'intérieur de la table réfrigérée.

- Version avec vitrine à ingrédients 6 bacs GN 1/3 : équipée d'un emplacement supérieur pour accueillir jusqu'à 6 bacs GN 1/3 afin de conserver les ingrédients de préparation à portée de main.

Pour compléter votre équipement, vous pouvez choisir la version avec vitrine à ingrédients réfrigérée en option. Idéale pour le stockage et la présentation des ingrédients à portée de main, elle garantit une conservation optimale grâce à son système de froid statique.

Livrée sur roues, cette table pizza peut être déplacée facilement.

Optez pour la sélection Prozon de matériel professionnel pour pizzeria et de la gamme complète de tables à pizza.

Le petrin à pizza 32 L ou encore la bouleuse 300 grammes sont disponibles.

Optez pour la façonneuse professionnelle à pizza.

Caractéristiques techniques de la table réfrigérée pizza

Table à pizza :

- Format 600 x 400 mm
- LxPxH 1500 x 800 x 950 mm
- Volume 380 L
- Température-2 +8°C
- Classe C. 5
- Gaz R290

- Froid Ventilé
- Dégiv. auto Oui
- Classe E.C
- Poids 252 kg
- Puissance 340 W
- Roues Oui
- Grilles 2

Vitrine à ingrédients

- LxPxH 1500 x 395 x 455 mm
- Volume 54 L
- Température-2 +8°C
- Classe C. 4
- Gaz R290
- Froid Statique
- Dégiv. auto Oui
- Poids 45 kg
- Puissance 125 W
- Roues Oui