TABLE PIZZA 3 PORTES
Référence : 17887



RESUME

Choisissez cette table pizza 3 portes pour préparer et la conserver en même temps des ingrédients.

Grâce à sa capacité de stockage plus importante que la table réfrigérée 2 portes, elle facilite le travail en service intensif en maintenant les aliments à température.

Structure en acier inoxydable intérieur et extérieur, cette table réfrigérée possède un plan de travail en granit, un système de froid ventilé et un thermostat Dixell.

2 options :

- version de stockage compatible avec les grilles et plaques Euronorm 600 x 400 mm
- version équipée de 9 bacs GN 1/3 pour le stockage des ingrédients à portée de main

Fonctionne avec gaz écologique R290

Les points forts :

- Dégivrage automatique
- Livré avec grilles, glissières et roues
- Grande capacité



DECLINAISONS

Vitrine à ingrédients
Sans
Avec (9xGN1/3)

DESCRIPTION

En savoir plus sur la table pizza 3 portes

Cette table pizza 3 portes permet d’organiser les ingrédients et les préparations en même temps dans les cuisines à fort débit.

Grâce à ses 3 portes réfrigérées, la table pizza offre un grand volume de stockage pour conserver les produits frais utilisés pendant la préparation des pizzas.

Son plan de travail en granit facilite le façonnage des pâtes et la préparation des commandes.

Le système de froid ventilé permet de maintenir une température entre -2 et +8°C. La table à pizza 3 portes intègre également un évaporateur anti-corrosion et un thermostat Dixell pour un réglage précis.

Une vitrine à ingrédients à pizza peut aussi être vendue seule.

Cette table pizza est disponible en 2 options :

- version de stockage compatible avec les grilles et plaques Euronorm 600 x 400 mm
- version équipée de 6 bacs GN 1/3 pour le stockage des ingrédients à portée de main

Pour compléter votre table à pizza 3 portes, vous pouvez choisir la version avec vitrine à ingrédients réfrigérée en option. Pratique et fonctionnelle, elle permet de conserver vos

ingrédients à la température idéale tout en les gardant facilement accessibles lors de la préparation.

Faite pour un usage intensif, elle dispose d’un rappel automatique des portes, d’un joint amovible pour l’entretien et d’un dégivrage automatique pour limiter la maintenance.

Découvrez la sélection de table preparation pizza, ainsi que les pétrins pizza professionnels, les bouleuses pour pizzas et la gamme de fours professionnels pour pizzerias.

Caractéristiques techniques de la table pizza réfrigérée

Table à pizza :

- Format 600 x 400 mm
- LxPxH 2025 x 800 x 950 mm
- Volume 485 L
- Température-2 +8°C
- Classe C. 5
- Gaz R290
- Froid Ventilé
- Dégiv. auto Oui
- Classe E.C
- Poids 316 kg
- Puissance 400 W
- Roues Oui

- Grilles 3

Vitrine à ingrédients

- LxPxH 2000 x 395 x 455 mm
- Volume 78 L
- Température-2 +8°C
- Classe C. 4
- Gaz R290
- Froid Statique
- Dégiv. auto Oui
- Poids 50 kg
- Puissance 150 W
- Roues Oui