TPIZ2P

TABLE À PIZZA AVEC DESSUS GRANIT

POSITIVES 0/+15°C - 2 PORTES



- ✓ FINITION EXTÉRIEURE EN SCOTCH BRITE SATINÉ
- ✓ PORTES À FERMETURE AUTOMATIQUE AVEC ARRÊT À 95° PORTES RÉVERSIBLES
- ✓ DISPONIBLES EN PROFONDEUR DE 32 OU 38 CM
- ✓ POIGNÉE ERGONOMIQUE
- ✓ PIEDS EN ACIER INOX RÉGLABLE EN HAUTEUR H 140/230 MM
- ✓ CHARNIÈRES DE PORTE SUPÉRIEURE ET INFÉRIEURE FIXÉES À L'AVANT DU CORPS
- ✓ CHAMBRE FROIDE AVEC COINS ARRONDIS POUR UN MEILLEUR NETTOYAGE INTERIEUR

VITRINE RÉFRIGÉRÉE :

- Remplie parfaitement le tâche de respecter les températures maximales d'exposition des aliments durant le service
- Respect des normes sanitaires européennes et de la réglementation H.A.C.C.P
- Cette vitrine ne se pose pas uniquement sur une table de préparation, grâce à des pieds ou des étriers pour une fixation murale
- Isolation réalisée en mousse polyuréthane expansée haute densité (40KG/M3)
- Groupe logé à droite, à gauche en option

TABLE À PIZZA :

- Grande simplicité d'utilisation.
- Inox AISI 304
- Plan de travail en granit
- Structure monocoque
- Finition extérieure scotch-brite
- Angles internes arrondis
- Système de ventilation de la cellule canalisé
- Dégivrage automatique par gaz chauds
- Évaporation automatique de l'eau de condensation

Gaz	Puissance (W)	Dimensions L X P X H (MM)	Alimentation	Poids (KG)
R290	235	1501 x 750 x 810	230V/50Hz 1N	148

Besoin de plus d'informations ?
Venez découvrir les détails complémentaires sur la fiche technique mise en ligne !

NOSEM – Le Thalès – 1, rue du Gabian – 98000 Monaco – Tél : 00 377 97 98 40 90 – Fax : 00 377 97 98 40 99 – **www.nosem.mc**
LOGISTIQUE : COPADIC – 21, quai de l'industrie – 91200 Athis-Mons - Tél : 01 75 30 20 70 – Fax : 01 75 30 20 71