



PT1200

Pizzatafel GN1/1

Producteigenschappen

- Nieuw design
- Roestvrij staal
- Geleiders voor 7 pizzaplaten per deur (400x600 mm)
- Granieten werkblad
- Automatisch ontdooien
- Zelfsluitende deuren
- Geventileerde koeling

De PT-pizzatoonbank is een uitstekende keuze voor pizzabakkers. Deze toonbank is gemaakt van SS304 roestvrij staal en is gebouwd om lang mee te gaan en gemakkelijk schoon te houden. Het granieten tafelblad is ideaal is voor het maken van pizza's, omdat het graniet koel blijft en het deeg minder aan het tafelblad blijft plakken. De tafel voor het bereiden van pizza's bevat handige functies zoals automatisch ontdooien voor een naadloze werking, verstelbare poten voor stabiliteit en ventilatorkoeling om constante temperaturen te behouden. Achter elke zelfsluitende deur vindt u geleiders voor zeven pizzaschotels (400x600mm). Mocht het nodig zijn, dan is het mogelijk om achteraf een gekoelde topping-eenheid in te bouwen die geschikt is voor GN-pannen.

Maten en inhoud

Temperatuurbereik	°C	+2 tot +10
Klimaatklasse		4
Bruto/netto gewicht	kg	253 / 243
Bruto/netto volume	l	390 / 370

Ontwerp en materiaal

Deur aantal & type	2 zelfsluitende scharnierdeuren
Plankmaten	400 x 600 mm
Planken aantal & type	14 geleiders voor pizzaplaten
Voetjes / poten	4 instelbare poten
Buitenafwerking	SS304
Binnenafwerking	SS304

Koelen en functies

Type regelaar	Elektronisch
Type koeling	Geventileerd
Type ontdooiing	Automatisch
Koelmiddel	R600a
Koelmiddelinhoud	g95
Thermometer	Ja

Stroom en verbruik

Energieklasse		B
Max Ambient		30°C at 55% RH
Energieverbruik	kWh/24h	2.32
Energieverbruik per jaar	kWh/jaar	847
EEL	%	33.5
Input vermogen	W	300
Spanning / Frequentie	V/Hz	220-240/50
Geluidsniveau	dB(A)	42

Afmetingen

Interne maat (BxDxH)	mm	1052 x 630 x 589
Externe maat (BxDxH)	mm	1510 x 800 x 1000
Verpakte maat (BxDxH)	mm	1550 x 840 x 1050 mm
40 ft containerlading	st	28



Granieten tafelblad



Geleiders voor pizzaladen