
Zespolony stół do pizzy 2-drzwiowy, GN 1/1, 1792x700x1050, Asber ETPZ-180-22 HC 90NS



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: 19101934

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**11 274,87 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Wyprodukowane z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego intensywnego użytkowania, cechuje je bardzo solidne wykonanie i doskonałe wykończenie. Idealne do przygotowywania pizzy dzięki nadstawce na składniki. Wytrzymały blat, wykonany ze stali nierdzewnej o grubości 50 mm. Stoły zespolone z neutralną nadstawką, która mieści od 8 do 10 pojemników GN 1/4 o głębokości do 150 mm (ETPZ-135 i ETPZ-180), pojemniki GN nie są dostarczone w komplecie. Pojemniki są chłodzone poprzez kontakt z dolnym blatem. Nierdzewna pokrywa z mechanizmem utrzymującym ją w pozycji pełnego otwarcia przy 90°. Pianka poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 50 mm i wysokiej gęstości 40 kg/m³, wolna od CFC. Drzwi ze stali nierdzewnej ze zintegrowanym uchwytem. Ergonomiczny, solidny i wygodny uchwyt, poprowadzony po całej długości drzwi, idealnie wkomponowuje się w bryłę urządzenia oraz uniemożliwia gromadzenie się brudu i kurzu. Drzwi skrzydłowe z automatycznym domykaniem poniżej 90° i maksymalnym kątem otwarcia 120°. Istnieje możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi. Panel kontrolny i wentylacja agregatu w przednim panelu. Intuicyjny cyfrowy sterownik pozwala na szybkie i łatwe ustawienie parametrów temperatury. Kontrolka włączenia/wyłączenia. Parownik z wymuszonym obiegiem powietrza, pokryty powłoką antykorozyjną. Inteligentny system obiegu powietrza równomiernie rozprowadza temperaturę dzięki innowacyjnej konstrukcji. Automatyczne odparowanie skroplin. Odzyskiwany z kompresora gorący gaz pozwala na automatyczne ogrzanie i wyparowanie skroplin, bez użycia dodatkowych elementów grzewczych, oszczędzając dzięki temu energię. Nóżki ze stali

nierdzewnej z łatwą regulacją wysokości w zakresie od 125 mm do 200 mm, co ułatwia czyszczenie powierzchni pod urządzeniem. Koła jezdne dostępne w opcji. Wyjmowane prowadnice umożliwiają wygodniejsze czyszczenie bez użycia jakichkolwiek dodatkowych narzędzi. Półki epoksydowe pozwalają na przechowywanie różnorodnych opakowań o maksymalnej ładowności do 40 kg. 6 pozycji wysokości półek epoksydowych w celu zwiększenia pojemności urządzenia, 70 mm odstęp pomiędzy półkami. Magnetyczna uszczelka drzwi, z możliwością demontażu, zapewnia maksymalną higienę oraz właściwą izolację. Zaokrąglone wewnętrzne krawędzie zapewniają łatwe utrzymanie czystości oraz zapobiegają gromadzeniu się brudu. Odpowiednie dla pojemników GN 1/1. Wyposażone w kompatybilne szyny. Wyposażone w 1 półkę epoksydową GN 1/1 na każde drzwi. Czynniki chłodnicze: R290 Hydrocarbon (HC). Zakres temperatury pracy od 0oC do +8oC w IV klasie klimatycznej. Zasilanie: 230V 1+N- 50Hz

Cechy produktu:

Gwarancja: 2 lata
Czas realizacji: 1-21 dni
Szerokość (mm): 1792
Głębokość (mm): 700
Wysokość (mm): 1050
Zasilanie: elektryczne
Pojemność (L): 428
Ilość drzwi: 2
Moc elektryczna (W): 414
Rodzaj prowadnic (GN): 1/1
Długość stołu (mm): 1725-2017
Roczne zużycie energii (kWh): 10

Atrybuty produktu:

Galeria produktu: