

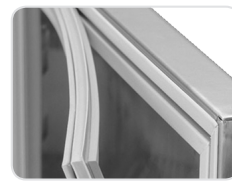
→ L5 L8 R1 R5 R4 R10



Three neutral drawers



Glass top

Inside built to use grids
and GN 1/1 containersEasily removable
magnetic gaskets

Rounded inside corners

Created to prepare pizzas, this counter offers a high level of functionality to the pizzaiolo. The easy-cleaning granite top is prepared to hold GN 1/4 containers, covered by a glass protection, ideal to conserve the pizza ingredients. With GN 1/1 interior, this model is also equipped with 3 EN neutral drawers where dough can be left to rise.

High functionality: the top of this equipment has a work surface with suitable dimensions for the preparation of pizzas, which allied to the proximity of the GN 1/4 containers with ingredients provides the best conditions to the pizzaiolo.

Hygiene: fitted with a glass top to protect food and easy-clean surfaces in granite, this unit meets the strictest standards of cleanliness.

Créée pour préparer des pizzas, cette table offre un haut niveau de fonctionnalité au Pizzaiolo. Le plan de travail en granit facilement nettoyable est préparé pour recevoir des bacs GN 1/4 couverts par une protection en verre, idéal pour la conservation d'ingrédients de pizza. Avec l'intérieur GN 1/1, ce modèle est aussi équipé avec 3 tiroirs neutres EN pour le repos de la pâte.

Haute fonctionnalité: le dessus de cet équipement possède une surface de travail avec des dimensions adaptées pour la préparation de pizzas, ce qui allié à la proximité des bacs GN 1/4 pour ingrédients assure les meilleures conditions au pizzaiolo.

Hygiène : avec une partie supérieure en verre pour la protection des aliments ainsi qu'un plan de travail en granit facilement nettoyable, ce meuble respecte les normes d'hygiène les plus exigeantes.

Verursacht, um die Pizzas zu zubereiten, bietet diese Kühltisch dem Pizzaiolo ein hervorragende Niveau der Funktionalität. Die Arbeitsplatte aus Granite ermöglicht die problemlose Reinigung. Es ist vorbereitet, um die GN 1/4-Behälter zu halten, abgedeckt durch einen Glasschutz, ideal für die Konservierung von Pizzazutaten. Mit GN 1/1-Innenraum wird dieses Modell auch mit 3 EN Pizzaschubladen für das Ruhen des Pizzateiges ausgerüstet.

Hohe Funktionalität: die Arbeitsplatte dieser Ausstattung hat eine Arbeitsoberfläche mit angemessenen Abmessungen für die Pizzazubereitung, was, die mit der Nähe der Behälter GN 1/4 für Zutaten verbunden ist, die besten Bedingungen für das pizzaiolo liefert.

Hygienisch: Ein Glasaufsatz dient als Schutz für die Lebensmittel. Die Arbeitsplatte aus Granite ermöglicht die problemlose Reinigung. Somit erfüllt dieses Kühlmöbel die strengsten Hygieneauflagen.



No. of doors	Nbre de portes	Türenanzahl	2	3
Width	Largeur	Breite	mm 1635	2070
Depth	Profondeur	Tiefe	mm 700	700
Worktop height	Hauteur du plan de travail	Arbeitsplatte Höhe	mm 830	830
Working temperature	Température de fonctionnement	Betriebstemperatur	°C +2+8	+2+8

Features:

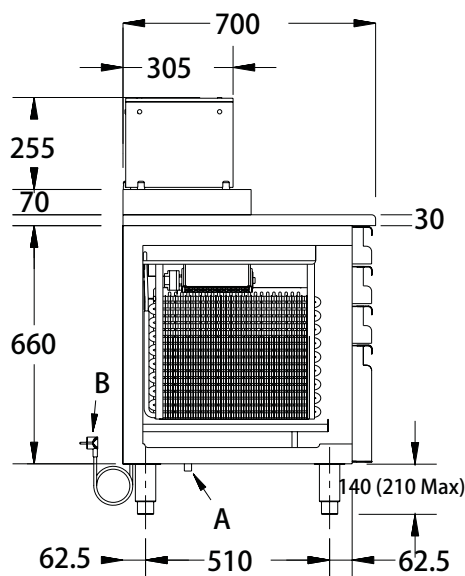
- Inside and out food grade stainless steel with easy clean finishing
- Granite work top designed to hold GN 1/4 containers
- 3 EN (400X600mm) neutral drawers above the refrigeration group
- Insulation by water-based polyurethane with zero ODP (Ozone Depleting Potential) and zero GWP (Global Warming Potential), injected at high-pressure, density 40kg/m³
- Two working modes, static and ventilated
- Evaporators between doors
- Interior designed to hold GN 1/1 containers
- Control panel with electronic controller device
- Refrigerating system dimensioned to work at 43°C room temperature

Caractéristiques:

- Intérieur et extérieur en acier inox facilement nettoyable
- Plan de travail en granite pouvant recevoir des bacs GN 1/4
- 3 tiroirs neutres EN (400X600mm) au-dessus du groupe frigorifique
- Isolation en polyuréthane à base de l'eau avec zéro PDO (Potentiel de Destruction de l'Ozone) et zéro PRG (Potentiel de Réchauffement Global), injecté à haute-pressure, densité 40kg/m³
- Possibilité de fonctionnement en régime de réfrigération ventilée ou statique
- Évaporateurs entre les portes
- L'intérieur permet l'utilisation des bacs GN 1/1
- Panneau de commande avec contrôleur électronique
- Groupe frigorifique dimensionné pour travailler à 43°C de température ambiante

Merkmale:

- Außen – und Innenverkleidung aus leichtreinigendem Edelstahl
- Arbeitsplatte in Granite für den Einsatz von GN 1/4-Behältern
- 3 Pizzaschubladen EN (400X600mm) über dem Kühlaggregat
- Isolationsmaterial in PUR auf Wasser-Basis mit null ODP (Ozonabbaupotenzial) und null GWP (Treibhauspotenzial), unter hohem Druck injiziert, 40kg/m³ Dichte
- Kühlsystem wahlweise mit Ventilationszuschaltung
- Verdampfer zwischen den Türen
- Ausstattung für die Benutzung von Gastronorm 1/1 – Behältern
- Armatur mit elektronischer Kontrollanzeige
- Kühlsystem abgestimmt auf eine Umgebungstemperatur bis 43°C



A: Drainpipe Tuyau d'écoulement Abflussrohr
B: Power cable Câble d'alimentation Stromzuführungskabel

Width Largeur Breite	mm	1635	2070
Grids per door Grilles par porte Roste pro Tür		1	1
Packed weight Poids d'expédition Verpackte Gesamtgewicht	kg	265	343
Shipping volume Volume d'expédition Ladevolumen	m ³	1,56	2,89
Cover opening Ouverture dans le dessus Öffnung in der Arbeitplatte		790x245	1119x245
Capacity Capacité Fassungsvermögen (ISO 23953-1)	L	189,5	284,2
Voltage/Frequency Tension/Fréquence Spannung/Frequenz	V/Hz	220-230/50	220-230/50
Absorbed power Puissance absorbée Leistungsaufnahme	W	224	269
Compressor power Puissance du compresseur Kompressorleistung	hp	1/5	1/4
Cooling power Puissance frigorifique Kühlleistung (-10+43°C)	W	277	334
Average relative humidity Humidité relative moyenne Relative Luftfeuchtigkeit	%	76	80
Defrosting Dégivrage Abtauung		A	A
Condensation Condensation Kondensation		F	F
Evaporation Évaporation Verdampfer		S/F	S/F
Refrigerant/Quantity Fluide réfrigérant/Quantité Kältemittel/Menge	g	R134a/300	R134a/350

A- Automatic Automatique Automatik / F- Forced Draught Ventilé Ventilations / S- Static Statique Statischen