

KOMPLETTE KÜHLTISCHE FÜR PIZZA

Pizzakühltisch mit Innen- und Außen-Monoblok-Struktur aus C.N.S. nach DIN 1.4301. Umluft-Verdampfer. Automatische Luftabtauung, automatische Kondensatverdampfung. Digitaler Thermometer-Thermostat. Modell mit 1 Kühlfach-Tür und 1 neutralen Schubladenblock. Oberteil aus Granit mit geluhter Vitrine.



<i>Kälteleist. bei -10°C, Watt</i>	465	<i>Kältemittel/GWP</i>	R290/3
<i>Klimaklasse der Vitrine</i>	N (+32°C)	<i>Klimaklasse des Innenraums</i>	T (+43°C)
<i>N° Schubladen</i>	7	<i>N° Türen</i>	1
<i>Temperatur der Kühlvitrine</i>	+2/+10°C	<i>Temperatur des Innenraums</i>	+2/+10°C
<i>Vitrine-Kühlleistung, W</i>	290		

Funktionelle Merkmale

- Modell mit 1 Kühlfach-Tür und 1 neutralen Schubladenblock.
- Digitale Schaltblende: On-Off Taste und Thermometer-Thermostat.
- Luftabtauautomatik.
- Automatische Kondenswasserverdunstung.
- Geräuschstufe: < 70 dBA.
- Schutzart IP24 der Funktionsteile.
- Für das Kühlfach: belüftetes Kühlsystem, das durch einen lackierten Lamellenverdampfer mit Schutz und elektrischem Ventilator erhalten wird. "U"-Luftzirkulationssystem im Motorraum mit Frontlufteinlass im Raum und frontalem Ausstoß der Heißluft. Der hohe Feuchtigkeitswert von 90% garantiert eine ideale Konservierung von "Pizzabällchen".
- Für die obere Vitrine: statische Kühlung, mit Verdampfer am Boden und an den Wänden, mit Luftzirkulation im Motorraum mit vorderem Einlass und hinterem und seitlichem Auslass.

Bau-Merkmale

- Arbeitsplatte aus Granit ROSA BETA, 30 mm stark, umlaufende Aufkantung an drei Seiten.
- Gekühlte Aufkantung aus C.N.S. nach DIN 1.4301, isoliert, mit senkrechten und seitlichen Gläser, oberes gehärtetes Glas. Bedienfeld mit digitalem Thermometer-Thermostat und Ein-Aus-Schalter. Mit Behältern ergänzen.
- Tiefe der Kühlvitrine: 370 mm. Für G.N.1/1, maximale Höhe 150 mm und relative Untermultiplikatoren.
- Monoblok-Struktur aus C.N.S. nach DIN 1.4301 mit abgerundeten Innenecken, Isolationsystem aus Polyurethanschäum ohne Verwendung von FCKW. Tür, Seiten und Armaturenbrett satiniert. Scotchbrite-Finish. Glänzendes Innenfinish. Variable Dämmstärke: von 60 bis 40 mm.
- Herausziehbare Motoreinheit um die Reinigungsoperationen des Kondensators zu begünstigen. "U"-förmiger Luftzirkulation, um die höchste Zuverlässigkeit der Motoreinheit zu garantieren.
- Kühlgas des Faches: R290.
- Kältemittel für die Vitrine: R290.
- Tür mit selbstschließendem System für Öffnungen von weniger als 90 °. Edelstahlgriff integriert, griffig. Leicht entfernbare Magnetdichtung. Tiefe bei geöffneter Tür: 118 cm.
- Kühlfach zur Aufnahme von Euronorm-Containern 60x40 cm; Gestelle aus Edelstahl AISI 304 zur Unterstützung von Gittern / Becken, die leicht entfernt werden können.
- Bodenabflussloch, um die Reinigung zu erleichtern.
- Verdampfer mit Korrosionsschutzbehandlung.
- Füße aus C.N.S., höhenverstellbar.

Serienausstattung

- Jedes Fach / jeder Tür geliefert : 1 Paar Edelstahlschienen zum Tragen von Gittern / Becken.



BZ167A



- Jedes Schubladenfach geliefert mit : 7 Plastikpfannen 60x40 cm.
- Kühlvitrine geliefert mit: 2 Querträger.

Optionen und Zubehör

- Für Kühlabteil: Kufen für 60x40 cm Container, 60x40 cm Container, Räder.

Technische Daten

<i>Betriebsspannung</i>	230V 1N~ / 50Hz	<i>Nettogewicht</i>	290 kg
<i>Bruttogewicht</i>	330 kg	<i>Elektro-Leistung</i>	0,44 kW
<i>Abmessungen</i>	160x80x147 cm	<i>Verpackung</i>	162x92x168 cm

KÜHLTISCHE
KOMPLETTE KÜHLTISCHE FÜR PIZZA