

Tables Pizza

METRO
PROFESSIONAL

METRO

PROFESSIONAL



Atouts Pro

✓ **Faible consommation d'énergie :**

Économie de plus de 50% dans la facture d'électricité.

✓ **Humidité relative idéale pour pâtons à pizza :**

Évaporateurs entre chaque porte permettent le fonctionnement en régime de froid ventilé ou statique.



Type

2 Portes 1,61m

3 Portes 2,02m

T° d'exercice

0°C à +8°C

0°C à +8°C

Dimensions (cm)

H.83 x L.161 x P.76

H.83 x L.202 x P.76

Évaporateur

Ventilé / Statique

Ventilé / Statique

Volume brut

320 L

490 L

MCCF

286.531

286.534

MGB

876.819

876.822

B

B



Tiroir à pâtons* :

Idéal pour faire lever les pâtons, tient jusqu'à 4 bacs pizza

* seulement sur table pizza 2 portes 1,60m.



Ouvrage de pizzas à grand diamètre :

Plan de travail en granite profondeur 76cm.



Intérieur spécifique pour bacs pizza :

4 paires de glissières par porte pour le stockage réfrigéré des bacs à pâtons 40x60cm.

Tables pizza réfrigérées pour l'ouvrage professionnel, offrant les conditions idéales pour la préparation des pizzas et pour la conservation des pâtons.



Thermostat électronique programmable



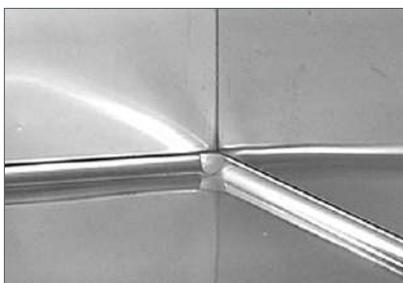
Compresseur et ventilateur à haute efficacité énergétique



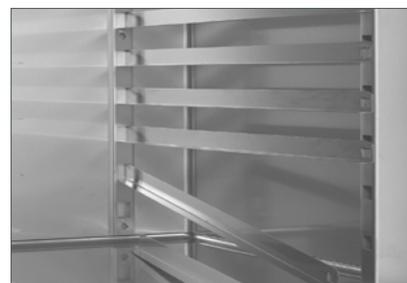
Évaporateurs traités anticorrosion avec dégivrage automatique



Roulettes pivotantes avec frein



Cuve en inox au fond embouti et aux angles arrondis



Glissières et supports amovibles



Portes avec fermeture automatique et arrêt à 100°



Portes à double épaisseur avec joints magnétiques étanches



Dimensions exactes des Vitrinettes

Information technique

| | | |
|--|-------------------|-------------------|
| Type | 2 portes 1,61 m | 3 portes 2,02 m |
| Alimentation | 220-240 V / 50 Hz | 220-240 V / 50 Hz |
| Puissance absorbée | 177 W | 246 W |
| Puissance frigorifique (Te -10°C Tc +43°C) | 357 W | 477 W |
| Charge de fluide frigorigène | 0,075 kg | 0,090 kg |
| Fluide réfrigérant / PRP | R290 / 3 | R290 / 3 |

Information énergétique

| | | |
|---|----------|----------|
| Classe d'efficacité énergétique | B | B |
| Consommation d'énergie sur 24 heures (E24h) | 1,69 kWh | 2,29 kWh |
| Consommation annuelle d'électricité (AEC) | 671 kWh | 836 kWh |
| Volume utile (Vn) | 246 L | 369 L |
| Classe d'ambiance | 5 | 5 |



Mai 2022

