

RQPS900

Stół chłodniczy do pizzy 2-drzwiowy RQPS900 | z blatem granitowym | 900x700x1067 mm

Chłodnictwo > Stoły chłodnicze



Ostatnia sztuka w sprzedaży!

Opis

- Stół chłodniczy do pizzy idealnie nadaje się do małych pizzerii gdzie nie ma miejsca na duży stół do pizzy z nadstawką
- **Blat granitowy** wytrzymały i estetyczny, idealny do przygotowywania pizzy
- Nadstawka na 6 pojemników GN $\frac{3}{4}$ 150 mm, idealna do przechowywania półproduktów takich jak szynka, pomidory, salami, pieczarki, i inne dodatki
- **Dolna komora** wyposażona standardowo w jedną przestawną półkę o standardzie GN1/1 na każde drzwi, co umożliwia przechowywanie składników
- Posiada automatyczne odszranianie
- **Chłodzenie statyczne** wspomagane wentylatorem, gwarantuje równomierne rozproszanie temperatury w całej komorze
- **Wysokiej jakości stal nierdzewna** -zarówno zewnętrzna, jak i wewnętrzna obudowa wykonana z trwałej stali nierdzewnej, gwarantująca długowieczność i łatwość czyszczenia
- **Dolny agregat** -zoptymalizowane położenie agregatu zapewnia efektywną pracę urządzenia
- Pojemniki GN nie są dołączone do wyposażenia

Parametry techniczne

Wymiary zewnętrzne [mm]	900x700x1067
Wymiary wewnętrzne [mm]	830x580x450
Wymiary półki [mm]	325x560
Pojemność [l]	240
Ilość półek	2
Chłodzenie	statyczne
Zużycie energii [kWh/24h]	6,39
Zakres temperatury [°C]	2 ~10
Czynnik chłodzący	R600a
Zasilanie [V]	230
Waga [kg]	118

Producent zastrzega prawo do zmian konstrukcyjnych. Dane wg www.restoquality.pl.

