

**Pizzakühltisch, 1 Tür, 7 Schubladen, 210 Liter, Gitter 600 x 400 mm**

**Preis: 1.080,00 € + IVA**

---



---

**Referenz:** PA1610TN

**Hersteller:** Gastrodomus

Kategorie: Pizzakühltische

---

### Kurzbeschreibung

- Der Pizzakühltisch besitzt eine massive Granitplatte und darunter eine Isolierplatte. Falls die **Kühlvitrine (ohne Behälter)** nicht im Lieferumfang enthalten ist, muss sie separat erworben werden.
  - Das verwendete **Kältemittel R290** ist umweltfreundlich.
  - Die qualitativ hochwertigen Pizzakühltische sind aus **Edelstahl**. Die **Isolierung aus Polyurethan** sorgt für eine **optimale Wärmespeicherung und einen geringen Energieverbrauch**.
  - Die sich **automatisch schließenden Tür mit Magnetdichtung**, verhindert ein unnötiges Offenbleiben der Tür und gewährleistet somit einen **geringeren Energieverbrauch**.
  - Die **Temperaturregler auf der Vorderseite** ermöglichen eine leichte Handhabung.
  - Die **Abtauung und die Verdunstung des Kondenswasser erfolgen automatisch**. Es ist kein manueller Eingriff erforderlich.
- 

### Beschreibung

**Pizzakühltisch, 1 Tür, 7 Schubladen, 210 Liter, Gitter 600 x 400 mm**

Der praktische Pizzakühltisch mit Umluftkühlung ist ideal für den Gebrauch in Pizzerien und Restaurants.

Der praktische Kühltisch ist aus **Edelstahl AISI304**, ein qualitativ hochwertiges, robustes und hygienisches Material. Er besitzt eine **Arbeitsfläche aus Granit** und eine **praktische Aufkantung** auf der Rückseite. Dank der **regulierbaren Füße aus Edelstahl AISI304** ist er in der Höhe verstellbar (145 - 165 mm).

Der Kühltisch besitzt eine **Umluftkühlung**. Die Kälte wird durch einen externen Lamellenverdampfer erzeugt. Ein Gebläse saugt heiße Luft aus der Kammer an, leitet sie zur Abkühlung gegen den Verdampfer und leitet sie abgekühlt zurück in die Kammer.

Das Kühlaggregat ist **tropenfest** d.h. es verfügt über einen Kompressor, der bei einer **Raumtemperatur von höchstens +40°C/+42°C und einer relativen Luftfeuchtigkeit von 65%** das beste Kühlergebnis erzielt.

**Temperaturbereich: -2°C/+8°C, positiv.**

Der Pizzakühltisch kann auch die Temperatur von -2°C erreichen aber es ist nicht ratsam denn die Lebensmittelprodukte könnten einfrieren. Die Temperatur kann mithilfe des digitalen Thermostats, das sich auf der Vorderseite befindet, kontrolliert werden.

Der Pizzakühltisch besitzt **1 Tür mit leicht entfernbarer Magnetdichtung und einer Rahmenheizung**, die die Bildung von Kondenswasser verhindert. Auf der linken Seite befinden sich **7 Schubladen**.

STANDARD AUSSTATTUNG:

2 Führungsschienen.  
1 Gitter 600x400 mm

FOTO REIN INDIKATIV

## Eigenschaften

Merkmal	Wert
<b>Außenmaße</b>	B 1510 mm x T 800 mm x H 1000 mm
<b>Innenmaße</b>	B 542 mm x T 630 mm x H 589 mm
<b>Leistung</b>	300 W
<b>Nettogewicht</b>	260 Kg
<b>Spannung</b>	einphasig - 230 V
<b>Standardausstattung</b>	2 Führungsschienen, 1 Gitter 600x400 mm
<b>Außenmaterial</b>	Edelstahl
<b>Temperatur</b>	- 2° C/ + 8° C
<b>Fassungsvermögen</b>	210 Liter
<b>Kühlung</b>	Umluftkühlung
<b>Kältemittel (Gas)</b>	R290
<b>Innere Struktur</b>	Edelstahl AISI304
<b>Isolierungsstärke</b>	60 mm
<b>Abtauung</b>	automatisch
<b>Anzahl der Türen</b>	1
<b>Temperatur ( +/- )</b>	Positiv
<b>Anzahl der Schubladen</b>	7
<b>Schubladenblock</b>	mit Schubladen
<b>Arbeitsfläche</b>	Granit
<b>Kühleinheit</b>	tropentauglich
<b>Max. Temperatur/Luftfeuchtigkeit</b>	+43 °C/ 60 %
<b>Energieeffizienzklasse</b>	B
<b>Aufsatzvitrine</b>	ohne Aufsatzvitrine
<b>Tiefe des Pizza-Kühltisches</b>	800 mm
<b>Baumaterial</b>	Edelstahl
<b>Gasmenge</b>	85 gr
<b>Lunghezza Banco</b>	