



## Stół chłodniczy 2 drzwiowy do pizzy, V 240 l Stalgast 833029

Producent: Stalgast

Nr referencyjny: 833029

### Cechy produktu

Szerokość (mm): 900

Głębokość (mm): 700

Wysokość (mm): 1090

Czynnik chłodniczy: R600a/65g

Waga (kg): 106

Temperatura min. (°C): 2

Temperatura max. (°C): 8

Moc elektryczna (kW): 0.17

Napięcie (V): 230

Ilość drzwi: 2

Strefa klimatyczna: 4

Pojemność netto (l): 198

Pojemność brutto (l): 240

### STOŁY CHŁODNICZE GASTRONOMICZNE DO PIZZY

## Stół chłodniczy 2-drzwiowy do pizzy 240 l | nadstawka GN 1/6

Stół chłodniczy 2-drzwiowy do pizzy 240 l to rozwiązanie przeznaczone do profesjonalnej gastronomii, łączące funkcję przechowywania składników z wygodnym przygotowaniem pizzy.

---

Konstrukcja ze **stali nierdzewnej**, **dynamiczny obieg powietrza** oraz **elektroniczne sterowanie temperaturą** wspierają stabilne warunki chłodnicze i codzienną pracę zaplecza.

---

#### NAJWAŻNIEJSZE PARAMETRY

## Szybki przegląd urządzenia

---

#### POJEMNOŚĆ BRUTTO

**240 l**

---

#### POJEMNOŚĆ NETTO

**198 l**

---

#### ZAKRES TEMPERATUR

**2 – 8 °C**

---

#### LICZBA DRZWI

**2**

---

## ZASILANIE

**230 V**

## MOC

**0.17 kW**

## KORZYŚCI UŻYTKOWE

# Stabilne chłodzenie i wygodna organizacja pracy

- **dynamiczny obieg powietrza** wspiera równomierne chłodzenie
- **elektroniczny sterownik** z wyświetlaczem temperatury ułatwia kontrolę
- **samodomykające drzwi z blokadą** poprawiają szczelność i wygodę
- **filtr przeciwpylkowy** wspiera utrzymanie sprawności urządzenia
- **automatyczne i ręczne odszranianie** upraszcza eksploatację

## ZASTOSOWANIE

# Gdzie sprawdzi się najlepiej?

- pizzerie
- restauracje

- punkty gastronomiczne
- zaplecza przygotowujące pizzę i dania na świeżo

## KONSTRUKCJA I WYPOSAŻENIE

# Najważniejsze cechy urządzenia

- obudowa i wnętrze ze stali nierdzewnej
- komora w standardzie GN 1/1
- nadstawka na 5 x GN 1/6 bez pojemników (max. 150 mm)
- izolacja o grubości ok. 35 mm

## WAŻNE PRZED ZAKUPEM

# Informacje praktyczne

Urządzenie pracuje w **strefie klimatycznej 4**, wykorzystuje czynnik chłodniczy **R600a (65 g)** i pracuje w zakresie temperatur **2–8 °C**.

## SPECYFIKACJA TECHNICZNA

# Dane techniczne

Szerokość

Głębokość

Wysokość

---

**Waga**

**Temperatura min.**

**Temperatura max.**

## Usprawnij przygotowanie pizzy

Wybierz stół chłodniczy, który łączy przechowywanie składników z wygodą pracy.