



## **STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY Z SZUFLADAMI 4 x 1/2 GN 700MM ESSENZIAL LINE ASBER ETPZ-135-04 HC 90NS**

Producent: Asber

Nr referencyjny: ETPZ-135-04 HC 90NS

### Cechy produktu

Szerokość (mm): 1342

Głębokość (mm): 700

Wysokość (mm): 1050

Napięcie (V): 230

Moc (W): 223

Kod producenta: 19101932

Nr. ref. producenta: 19101932

- Wyprodukowany z wysokiej jakości stali nierdzewnej z przeznaczeniem do profesjonalnego intensywnego użytkowania, cechuje je bardzo solidne wykonanie i doskonałe wykończenie. Idealne do przygotowywania pizzy dzięki nadstawce na składniki.
- Wytrzymały blat, wykonany ze stali nierdzewnej o grubości 50 mm. Stoły zespolone z neutralną nadstawką, która mieści od 8 do 10 pojemników GN 1/4 o głębokości do 150 mm (ETPZ-135 i ETPZ-180), pojemniki GN nie są dostarczone w komplecie.
- Pojemniki są chłodzone poprzez kontakt z dolnym blatem.
- Nierdzewna pokrywa z mechanizmem utrzymującym ją w pozycji pełnego otwarcia przy 90°.
- Pianka poliuretanowa, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem izolacja termiczna ścian o grubości 50 mm i wysokiej gęstości 40 kg/m<sup>3</sup>, wolna od CFC.
- Drzwi ze stali nierdzewnej ze zintegrowanym uchwytem. Ergonomiczny, solidny i wygodny uchwyt, poprowadzony po całej długości drzwi, idealnie wkomponowuje się w bryłę urządzenia oraz uniemożliwia gromadzenie się brudu i kurzu.
- Drzwi skrzydłowe z automatycznym domykaniem poniżej 90° i maksymalnym kątem otwarcia 120°. Istnieje możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi.
- Panel kontrolny i wentylacja agregatu w przednim panelu.
- Intuicyjny cyfrowy sterownik pozwala na szybkie i łatwe ustawienie parametrów temperatury.
- Kontrolka włączenia/wyłączenia.
- Parownik z wymuszonym obiegiem powietrza, pokryty powłoką antykorozyjną.
- Inteligentny system obiegu powietrza równomiernie rozprowadza temperaturę dzięki innowacyjnej konstrukcji.

- 
- Automataczne odparowanie skroplin. Odzyskiwany z kompresora gorący gaz pozwala na automataczne ogrzanie i wyparowanie skroplin, bez użycia dodatkowych elementów grzewczych, oszczędzając dzięki temu energię.
  - Nóżki ze stali nierdzewnej z łatwą regulacją wysokości w zakresie od 125 mm do 200 mm, co ułatwia czyszczenie powierzchni pod urządzeniem. Koła jezdne dostępne w opcji.
  - Wyjmowane prowadnice umożliwiają wygodniejsze czyszczenie bez użycia jakichkolwiek dodatkowych narzędzi. Półki epoksydowe pozwalają na przechowywanie różnorodnych opakowań o maksymalnej ładowności do 40 kg.
  - 6 pozycji wysokości półek epoksydowych w celu zwiększenia pojemności urządzenia, 70 mm odstęp pomiędzy półkami.
  - Magnetyczna uszczelka drzwi, z możliwością demontażu, zapewnia maksymalną higienę oraz właściwą izolację.
  - Zaokrąglone wewnętrzne krawędzie zapewniają łatwe utrzymanie czystości oraz zapobiegają gromadzeniu się brudu.
  - Odpowiednie dla pojemników GN 1/1. Wyposażone w kompatybilne szyny.
  - Wyposażone w 1 półkę epoksydową GN 1/1 na każde drzwi.
  - Czynnik chłodniczy: R290 Hydrocarbon (HC).
  - Zakres temperatury pracy od 0oC do +8oC w IV klasie klimatycznej.
  - Zasilanie: 230V 1+N- 50Hz.