

Stół chłodniczy do pizzy 3-drzwiowy z granitowym blatem, Arktic, 375L, granitowy, 230V/400W, 800x2010x875mm Arktic 220252

Producent: Arktic

Nr referencyjny: 220252

Cechy produktu

Długość (mm): 800
Szerokość (mm): 2010
Wysokość (mm): 875
Waga netto (kg): 312.07
Moc wejściowa (W): 400
Napięcie (V): 230
Objętość użytkowa (l): 375
Maksymalna objętość (l): 580
Ilość wentylatorów: 1
Temperatura min. (°C): -2
Temperatura max. (°C): 8
Klasa klimatyczna: 5 (40°C 40% RH)
Rodzaj chłodzenia: Statyczne wspomagane wentylatorem
Umiejscowienie agregatu: Na dole
Etykieta energetyczna: B
Inne kolory: granitowy
Grubość izolacji (mm): 60,60
Liczba drzwi: 3
Panel sterowania: Cyfrowy
Maksymalny udźwig: 20
Wewnętrzna długość (mm): 670
Wewnętrzna szerokość (mm): 1480
Wewnętrzna wysokość (mm): 570
Długość półki (mm): 600

Szerokość półki (mm): 400

Typ urządzenia: Wolnostojące

STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY 3-DRZWIOWY · ARKTIC

Stół chłodniczy do pizzy 3-drzwiowy Arktic z granitowym blatem – 375 l, GN 1/1, 230 V / 400 W, 2010 × 800 × (H)875 mm

Trzydrzwiowy stół chłodniczy do pizzy Arktic z **granitowym blatem roboczym** i obudową ze stali nierdzewnej. Zwiększona pojemność **375 l** pozwala przygotować dużą liczbę pizz nawet przy szczytowym ruchu, a chłodzenie w zakresie **–2…8°C** z automatycznym rozmrażaniem gwarantuje stałe, bezpieczne przechowywanie składników. Regulowane półki pod pojemniki GN 1/1.

Kluczowe parametry

375 l

pojemność użytkowa

–2…8°C

zakres temperatur

Granit

blat roboczy

Klasa B

energetyczna

Cechy i funkcje

CHŁODZENIE I STEROWANIE

- Chłodzenie statyczne wspomagane wentylatorem, zakres –2…8°C
- Automatyczne rozmrażanie i odparowanie skroplin
- Agregat chłodniczy EMBRACO, umieszczony na dole; czynnik R600a
- Cyfrowy wyświetlacz i elektroniczny termostat

KONSTRUKCJA I BLAT

- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna ze stali nierdzewnej, blat z granitu
- 3 drzwi z wygodnym, profilowanym uchwytem
- Regulowane półki pod GN 1/1, obciążenie do 18 kg każda
- 6 regulowanych, antypoślizgowych nóżek z tworzywa

Energia i komora: klasa energetyczna B, klasa klimatyczna 5 (40°C, 40% RH), izolacja z pianki poliuretanowej / cyklopentanu 60 mm. Wymiary komory: 510 × 595 × (wys.)830 mm; blat przystosowany do tac 600 × 400 mm (brak w zestawie).

Ważne: pojemniki GN oraz tace nie wchodzą w skład zestawu.

Dla kogo jest ten produkt

- **Pizzerie —** granitowy blat do wyrabiania ciasta i chłodzone składniki pod ręką.

- **Restauracje i bistra** — stanowisko robocze z dużym zapasem produktów.
- **Lokale o dużym obrocie** — przygotowanie wielu pizz w godzinach szczytu.
- **Catering** — wydajne chłodzenie w standardzie GN 1/1.

Dane techniczne

Parametr	Wartość
Marka	Arktic
Kod produktu	220252
Typ	Stół chłodniczy do pizzy 3-drzwiowy z granitowym blatem, wolnostojący
Pojemność użytkowa	375 l (maks. 580 l)
Zakres temperatury	−2…8 °C
System chłodzenia	Statyczne wspomagane wentylatorem, automatyczne rozmrażanie

Parametr	Wartość
Agregat	EMBRACO, umieszczony na dole
Czynnik chłodniczy	R600a
Klasa energetyczna	B
Klasa klimatyczna	5 (+40 °C, 40% RH)
Napięcie	230 V
Moc	400 W
Liczba drzwi	3, z profilowanym uchwytem
Półki	Regulowane, pod GN 1/1; wymiary 335 × 590 / 340 × 590 mm; obciążenie do 18 kg każda
Blat	Granitowy; przystosowany do tac 600 × 400 mm (brak w zestawie)
Nóżki	6 regulowanych, antypoślizgowych, z tworzywa

Parametr	Wartość
Izolacja	Pianka poliuretanowa / cyklopentan, 60 mm
Materiały	Stal nierdzewna (obudowa), granit (blat)
Wymiary wewnętrzne (szer. × gł. × wys.)	510 × 595 × 830 mm
Wymiary zewnętrzne (szer. × gł. × wys.)	2010 × 800 × 875 mm

Chcesz wyrabiać ciasto i mieć składniki schłodzone w zasięgu ręki? Stół do pizzy Arktic z granitowym blatem oferuje 375 l pojemności, chłodzenie –2…8°C i regulowane półki GN 1/1. **Dodaj stół chłodniczy do pizzy do koszyka i przyspiesz pracę pizzerii.**