



## PT1200 + GVC38-150

Pizzatisch inkl. Kühlaufsatz

### Produkteigenschaften

- Edelstahl
- Schienen für sieben Pizzableche pro Tür
- GVC38-200 Aufsatz für GN1/3-Behälter
- Arbeitsplatte aus Granit
- Umluftkühlung
- Automatische Abtauung
- Selbstschließende Türen

Pizzatheke mit Kühlaufsatz für GN-Behälter

Erweitern Sie Ihre gewerbliche Küchenausstattung mit dem zweitürigen Pizzavorbereitungstisch PT1200 + GVC38-150 mit Topping-Einheit. Dieses hochmoderne Gerät zeichnet sich durch ein modernes Design und eine robuste Edelstahlkonstruktion für Langlebigkeit aus. Ausgestattet mit Führungen für sieben Pizzableche in jeder Tür, einer GVC38-150-Belagseinheit für GN1/3-Pfannen und einer eleganten Granitarbeitsplatte ist dieser Vorbereitungstisch darauf ausgelegt, Ihren Pizzaproduktionsprozess effektiv zu rationalisieren. Genießen Sie die Vorteile von Funktionen wie belüfteter Kühlung, automatischer Abtauung und zwei selbstschließenden Flügeltüren, die ihn ideal für jede stark frequentierte Küche machen, die ihre Effizienz und Leistung verbessern möchte.

### Abmessungen und Fassungsvermögen

|                       |     |             |
|-----------------------|-----|-------------|
| Brutto-/Nettogewicht  | kg  | 288,5 / 274 |
| Kapazität GN-Behälter | Stk | 6 x GN1/3   |
| Netto-Volumen         | l   | 370         |
| Bruttovolumen         | l   | 390         |
| Brutto-/Netto-Volumen | l   | 390 / 370   |
| Temperaturbereich     | °C  | +2 bis +10  |
| Klimaklasse           |     | 4           |

### Design und Material

|                           |      |                               |
|---------------------------|------|-------------------------------|
| Außenfinish               |      | SS 201 / SS 304               |
| Innenfinish               |      | SS 201 / SS 304               |
| Anzahl der Türen          |      | 2                             |
| Tür Nr. & Typ             |      | 2 Selbstschließende Drehtüren |
| Anzahl der Regale         | Stk. | 14                            |
| Anzahl und Art der Regale |      | 14 Führungen für Pizzableche  |
| Einlegebodenmaße          |      | 400 x 600 mm                  |
| Schubladen                | Stk  | -                             |
| Füße/Beine                |      | 4 Stellfüße                   |
| Gehärtetes Glas           |      | Ja                            |

### Kühlung und Funktionen

|                      |   |                       |
|----------------------|---|-----------------------|
| Art der Steuerung    |   | Elektronisch          |
| Art der Kühlung      |   | Statisch / Ventiliert |
| Art der Abtauung     |   | Automatisch           |
| Kältemittel          |   | R600a                 |
| Kältemittelfüllmenge | g | 95 + 45               |
| Thermometer          |   | Ja                    |

### Energie und Verbrauch

|                             |          |               |
|-----------------------------|----------|---------------|
| Energieklasse               |          | B             |
| Max. Umgebungstemperatur    |          | +30°C, 55% RH |
| Energieverbrauch            | kWh/24h  | 2.32          |
| Jährlicher Energieverbrauch | kWh/Jahr | 847           |
| EEL                         | %        | 33.5          |

|                     |       |            |
|---------------------|-------|------------|
| Stromversorgung     |       |            |
| Leistungsaufnahme   | W     | 300        |
| Spannung / Frequenz | V/Hz  | 220-240/50 |
| Geräuschpegel       | dB(A) | 42         |

### Abmessungen

|                            |     |                   |
|----------------------------|-----|-------------------|
| Außenmaße (BxTxH)          | mm  | 1510 x 800 x 1448 |
| Innenmaße (BxTxH)          | mm  | 1052 x 630 x 589  |
| Verpackungsmaße (BxTxH)    | mm  | 1550 x 840 x 1330 |
| Kapazität 40-Fuß-Container | Stk | 28                |



Arbeitsplatte aus Granit



Schienen für Pizzableche