



Chef Master pizzapöytä, 2600x765x1840mm

Mitat: 2600x765x1840mm Sähköliitäntä: 1,3kW/230V Kylmähaude: 2x 14x (Yhteensä 28x) GN 1/6-150 Laatikot: GN 9x1/1-150 Taikinakaapit: 8 peltiä/1 kaappi

Tuotenumero:

Hinta: 5900,00 € alv. 0%

Tuoteosastot: [Pizzapöydät](#), [Kylmävetolaatikostot](#), [Pizza & Kebab](#), [Pizzapöydät](#), [Yleinen](#)

Paino: 250 kg

Mitat: Dimensions: 77x260x184 cm

Tuotekuvaus

Chef Master pizzapöytä/kylmäköntypöytä. Työtaso on rosteria, soveltuu pizzan valmistukseen tai toimii tarvittaessa myös kylmäköntypöytänä. Työtason päällä on kylmähaude. Kylmähauteet on varustettu omilla lämpötilasäätimillä ja led-valoilla. Kylmähauteisiin mahtuu yhteensä 28x 1/6-150mm GN-astia. Taikinakaapeissa on 2 kerroksiset kiskot, joihin mahtuu 1/1 GN-taikinapelti tai 40x60cm leivontapelti, tilaa yhdessä kaapissa on 8:lle pellille. Perustiedot: -Leivontatason mitat: 2600x470mm -Kylmävetolaatikon (mukaan lukien kylmähauteet) mitat: 2600x765x1840mm -Energiatehokas ja ympäristöystävällinen R290-kylmäaine -Automaattinen sulatus -Kolme erillistä digitaalista lämpötilansäädintä, -1...10°C -Led-valaistus -Vetolaatikoissa on magneettitiivisteet -Teleskooppikiskot -Lämpöeristeenä CFC-vapaa polyuretaani -2 Taikinakaappia: 8 peltiä / 1 kaappi, 1/1 GN-taikinapelti tai 40x60cm leivontapelti -Irrotettava ja pestävä lauhdutusilmansuodatin. -Alla kääntyvät renkaat -Sähköliitäntä: 1,3kW/230V -Laatikot: 9x GN 1/1-150 -Kaksikerroksinen kylmähaude: Yhteen kerrokseen mahtuu 2x7 GN 1/6-150 (Yhteensä 28 GN-astiaa)