



HENDI

Tools for Chefs

Banconre di raffreddamento per pizza, a doppia porta **code: 232842**

Struttura interna ed esterna realizzata in acciaio inossidabile di alta qualità con piano di lavoro in granito.

Porte dotate di comode maniglie.

Raffreddamento ad aria forzata con sbrinamento automatico, compressore posto sotto la camera.

Con scaffalatura regolabile, si adatta a contenitori fino a GN 1/1.

Display digitale e termostato elettronico.

Tutti i modelli consegnati senza contenitori GN. Dotato di 7 cassetti non refrigerati, 400×620×(H)65 mm ciascuno.

Dimensioni della camera refrigerata: 1480×670×(H)570 mm.

Intervallo di temperatura: da -2 a 8°C.

Isolamento in schiuma di poliuretano con spessore di 60 mm.

Capacità di carico del ripiano: 15 kg ciascuno.

Dotato di 8 piedini in plastica regolabili e antiscivolo.

- + Ampia gamma di temperature per ospitare una varietà di ingredienti refrigerati.
- + Il piano di lavoro in granito offre una superficie durevole per la preparazione della pizza.
- + Il raffreddamento ad aria forzata mantiene temperature costanti in tutta la camera.
- + L'isolamento di 60 mm migliora l'efficienza del raffreddamento.



Codice	Temp range	V	W	LxWxH (W)
232842	-2/8°C	230	250	800x2010x(H)840