

Roeder Gastrotechnik An der Ziegelei 2 53127 Bonn

Tel.: +49 228 / 522 69 247 kontakt@gastro-roeder.de

Direkt zum Shop

https://gastro-roeder.de

Übersicht

Starline Pizzatisch, 3-türig, mit Kühlaufsatz, 8x GN 1/6

stalgast

Produktnummer: R19-KT4433402



Preis

1.039,90 €*

1.609,01 €* (35.37% gespart)

Preise exkl. MwSt. zzgl. Versandkosten













Roeder Gastrotechnik An der Ziegelei 2 53127 Bonn Tel: +49 228 / 522 69

Tel.: +49 228 / 522 69 247 kontakt@gastro-roeder.de

▼ Direkt zum Shop ▼

https://gastro-roeder.de

Beschreibung

- Edelstahl mit Granit-Arbeitsplatte
- Kühlaufsatz für 8x GN1/6 mit Glasabdeckung
- Mit statischer Kühlung
- Temperaturbereich +2/+8 °C
- Energieverbrauch pro Tag 3.545 KW/h
- Energieverbrauch pro Jahr 1294 KW/h
- Inhalt: 402/308 Liter (brutto/netto)
- Drei selbstschließende, isolierte Türen
- Digitalanzeige mit manueller Steuerung
- Mit Kontrollleuchte
- Mit Ausgleichsfüße
- Automatische Kondensatverdunstung
- Manuelle Abtauung
- Mit 3 Türen, Türanschlag nicht wechselbar
- Inkl. 3 Einlegeböden GN1/1
- Isolierung 35 mm
- Funktionales Design
- Für Pizzerien, Döner-Imbisse, Take-away, Bistros
- Zusatzrost R19-KT9906011, passende Führungsschienen R19-KT9905011
- GN-Behälter mit Deckel nicht inklusive

Optimaler Pizzatisch für die Grundausstattung Ihres gastronomischen Betriebes. Die Arbeitsfläche aus unverwüstlichem Granit ist kratz- und schnittfest sowie geschmacksneutral.

Ihre vorbereiteten Zutaten lagern Sie griffbereit in den acht schräggestellten GN 1/6-Behältern. Weiteren Stauraum bieten Ihnen die drei Kühlfächer aus Edelstahl mit je einem GN 1/1 Einlegeboden.

Die isolierten, selbstschließenden Türen lassen sich Mithilfe der durchgehenden Griffleiste einfach öffnen und schließen. Die Kühltemperatur können Sie in einem Bereich von +2/+8 °C manuell einstellen. Über das Bedienelement mit Digitalanzeige kontrollieren Sie ebenso die Umgebungstemperatur und starten die Abtauung.

Das schlichte, zeitlose Design ermöglicht eine Aufstellung zur Präsentation Ihrer frischen Zutaten im Frontbereich Ihrer Gastronomie. Die Glasabdeckung dient hier als Spuckschutz und Ablage gleichermaßen.

Die GN-Behälter sind nicht im Lieferumfang enthalten.



Roeder Gastrotechnik An der Ziegelei 2 53127 Bonn

Tel.: +49 228 / 522 69 247 kontakt@gastro-roeder.de

▼ Direkt zum Shop ▼



Produktinformationen

| Geschäftsart: | Lieferservice, Pizzeria |
|--------------------|--|
| Anwendungsbereich: | Lebensmittel Lagerung, Lebensmittel Verarbeitung |
| Möbel Türen: | 3 Flügeltüren |
| Geräte Art: | Kühlgeräte |
| Geräte Breite: | 1365 mm |
| Geräte Tiefe: | 700 mm |
| Geräte Höhe: | 1090 mm |
| Betriebsart: | Elektro |
| Anschlusswert: | 230 Volt |
| Leistung: | 240 Watt |
| Farbe: | silberfarbig |
| Produktqualität: | Made in Italy |
| Material: | Edelstahl 18/10, Glas |
| Reinigung: | Handreinigung |
| Verfügbarkeit ca.: | ca. 1 - 2 Wochen |
| Versand: | Spedition |