



GN 1/3

EN 600x400

AMERICAN
PIZZA

PLUS

FR - Top supérieur en 15/10ème, 50 mm d'épaisseur. - Des prestations exceptionnelles grâce à la canalisation forcée de l'air réfrigéré, température uniforme. - Groupe de type "monobloc", muni d'un filtre à air (lavable). - 2 niveaux de régulation hygrométrique, 60% (ou) 90%. - Microprocesseur (100% étanche).

NL - Top superior in 15/10e, 50 mm dik. - Uitzonderlijke resultaten dankzij de geforceerde leidingen van de gekoelde lucht, gelijkmatige temperatuur. - Groep "Monoblok", uitgerust met een luchtfilter (wasbaar). - 2 niveaus van hygrometrische regulering, 60% (of) 90%. - Microprocessor (100% waterdicht).

DE - Top-Superior in 15/10., 50 mm dick. - Außergewöhnliche Leistung durch die Kanalisation der Kühlluft, gleichmäßige Temperatur. - Monobloc"-Typengruppe, ausgestattet mit einem Luftfilter (waschbar). - 2 Stufen der hygrometrischen Regulierung, 60% (oder) 90%. - Mikroprozessor (100% wasserdicht).

FR Tables frigorifiques, ventilé, pour "PIZZERIA"

- Réalisation intérieure et extérieure en inox (alimentaire) AISI 304, châssis monocoque.
- Crémaillères et glissières en inox, fond intérieur embouti, angles et coins arrondis.
- Portes réversibles (voir Kit, TKDX-H ou TKSX-H), fermeture assurée par joint "triple chambres" et magnétique "à pression", charnières avec arrêt à 100°, rappel automatique.
- Accessibilité frontale au groupe compresseur, facilité d'inspection.
- Évaporateur (latéral) ventilé (surdimensionné), traité contre le sel et acides alimentaires "coating". Évaporation automatique du condensat.
- Microprocesseur électronique "digital" (sous boîte fermée, 100% étanche), avec fonctions HACCP, écran LED bleu.
- Livrée avec 4 roues pivotantes dont 2 avec frein.

NL Koeltafels, geventileerd, voor "PIZZERIA"

- Binnen- en buitenkant van AISI 304 roestvrij staal (food grade), monocoque chassis.
- Roestvrijstalen rekken en glijbanen, diep getekende binnenbodem, afgeronde hoeken en hoeken.
- Omkeerbare deuren (zie kit, TKDX-H of TKSX-H), sluiting door "drievoudige kamer" en magnetische "druk"-afdichting, scharnieren met 100° aanslag, automatische terugloop.
- Toegang aan de voorzijde tot de compressoreenheid, eenvoudige inspectie.
- Geventileerde (oversized) verdamper (zijdelings), behandeld tegen zout en voedingszuren "coating". Automatische verdamping van condensaat.
- Digitale elektronische microprocessor (in gesloten doos, 100% waterdicht), met HACCP-functies, blauwe LED-display.
- Geleverd met 4 wielen, waarvan 2 met rem.

DE Kühtisch, belüftet, für "PIZZERIA"

- Ausführung innen u. aussen aus Edelstahl (lebensmittelgerecht) AISI 304, Monocoque Chassis.
- Leisten u. Schienen aus Edelstahl, gestanzter Innenboden, abgerundete Ecken und Kanten.
- Türen umkehrbar (siehe Kit, TKDX-H oder TKSX-H), Verschluss durch "Dreikammer" und magnetische "Druck"-Dichtung, Scharniere mit autom. Rückzug bis 100°.
- Zugang zu Vorderseite der Kompressoreinheit, erleichtert die Inspektion.
- Belüfteter Verdampfer (überdimensional), gegen Speisensäuren u. Salz behandelt "coating". Autom. Verdunstung des Kondenswassers.
- Elektr. Mikroprozessor "digital" (im geschlossenen Gehäuse, 100% wasserdicht), mit HACCP-Funktionen, Bedienfeld mit blauem LED.
- Lieferung mit 4 Lenkrollen davon 2 mit Bremsen.

HEAVY DUTY
certified in climatic class 5
40°C Temperature
40% Humidity

10



TS31-US/H

6 991,00 EUR

mm : 2030x860xh800/900-1395 kW : 0,5 230/1N 50Hz

FR Table frigorifique, ventilée, 3 portes EN 600x400, structure réfrigérée GN 10 x 1/3

- Top avec bord de 50 mm (15/10 ème)
- Structure capacité 11x GN1/3-h150 mm
- En dotation: 1 grille pâtisserie (600x400 mm), par porte
- 4 roues inox pivotantes, 2 avec freins.
- Installation possible sur socle.

NL Koeltafel, geventileerd, 3 deuren EN 600x400, gekoelde opzetstructuur GN 10x GN 1/3

- Top met boord van 50 mm (15/10de).
- Opzetstructuur capaciteit 11x GN 1/3-h150 mm.
- Inbegrepen: 1 rooster GN 1/1 (600x400 mm), per deur.
- 4 roestvrijstalen zwenkwielen, waarvan 2 met remmen.
- Kan op een basis worden geïnstalleerd.

DE Kühtisch, belüftet, 3 Türen EN 600x400, Kühlaufsatz GN 10x GN1/3

- Platte mit 50 mm (15/10.) Rand
- Kapazitätsstruktur 11x GN1/3-h150 mm
- Lieferung: 1 Teigrost (600x400 mm), pro Tür
- 4 Edelstahl-Lenkrollen, davon 2 mit Bremse.
- Kann auf einem Sockel montiert werden.



+2°+10

-2°+8° 6

550 L
EN 600x400