

## Table de préparation PIZZA

- En dotation: 3 grilles EURONORM (600x400 mm), avec glissières.
- 6 pieds en inox réglables.
- Structure frigorifique avec vitres (pare-haleine), 6 (pour le 2 portes) et 8 (pour le 3 portes) x GN 1/4 h150 mm (bacs en option).
- 3 tiroirs neutres pour bacs à pâtons 600x400 mm (bacs en option).

- Structure monobloc, intérieur et extérieur (arrière également) en acier inox (alimentaire), top supérieur en granit (30 mm).
- Portes EURONORM (600x400 mm) réversibles, avec poignée encastrée (non saillante), joint magnétique (remplacement aisé, sans outillage), charnières avec rappel automatique (blocage à 90°).
- Fond intérieur embouti, avec bouchon de drainage (gros entretien), angles arrondis (sans aspérités), crémaillères et glissières (anti-basculantes) en acier inox - Groupe compresseur (classe climatique +38°), condenseur ventilé, logé côté droit, accessibilité frontale (panneau sur charnières), disposé sur glissières "extractibles", facilité pour l'entretien et SAV.
- Expansion réfrigérant R134A par capillaire - Evaporateur ventilé (surdimensionné), traité contre le sel et acides alimentaires, complètement caché (non apparent).
- Régulateur électronique programmable, display en façade avec LED bleu.
- Dégivrages automatiques par inversion de cycle (programmables à souhait), évaporation automatique du condensat (à gaz chaud).
- Isolation en polyuréthane sans CFC - Pieds en inox réglables.
- Appareils construits dans le respect des normes (CE) en vigueur.

• **mm (LxPxH) :** 2110x700xh880/900-1200

• **T° :** 0° +8° & +4° +10°

• **kW :** 0,4

• **Volt :** 230/1N 50-60Hz

• **kg :** 195

**Fr. 4'340 HT**



EN 600x400

• **mm (LxPxH) :** 1590x700xh880/900-1200

• **T° :** 0° +8° & +4° +10°

• **kW :** 0,4

• **Volt :** 230/1N 50-60Hz

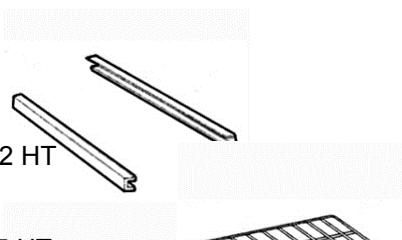
• **kg :** 140

**Fr. 5'240 HT**



EN 600x400

Paire de glissières supplémentaire : CHF 42 HT



Grilles 400 x 600 supplémentaires : CHF 35 HT



Caisse à pâtons en 400 x 600 mm : 28 HT



Kit de 6 roues pour tables de préparation : CHF 131 HT



**ROUVIERE SLICING SA**  
**SWISS SLICING**

**TEL. 0848 666 081**

**www.rouviereslicing.ch**

## **Table de préparation PIZZA - VENTILEE – 3 portes EN 400 x 600 mm 55 litres 10 x GN 1/3 Dés 100 – 120 pizzas par service**

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

- Réalisation intérieure et extérieure en inox (alimentaire) AISI 304, châssis monocoque.

- Structure frigorifique incorporée, ventilée, capacité GN 1/3, avec 2 couvercles en acier inox, sur charnières.

- Crémaillères et glissières en inox, permettant des positionner les grilles à souhait, fond intérieur embouti, angles et coins arrondis (sans aspérités).

- Portes avec poignée ergonomique (non saillante) et réversibles (voir Kit, TKDX-L ou TKDX-L), fermeture assurée par joint magnétique "à pression" (remplacement aisé sans outillage), charnières avec arrêt à 100°, fermeture avec rappel automatique.

- Accessibilité frontale au groupe compresseur, panneau sur charnières, facilité d'inspection.

- Groupe compresseur tropicalisé (T° ambiante +43°C), incorporé dans le meuble (à droite), condenseur ventilé.

- Evaporateur (latéral) ventilé (surdimensionné), traité contre le sel et acides alimentaires "coating", complètement caché (non apparent).

- Expansion réfrigérant R404A par capillaire.

- Microprocesseur électronique "digital" (sous boîte fermée, 100% étanche), avec fonctions HACCP, écran de contrôle en façade avec LED bleu.

- Dégivrage automatique de l'évaporateur (gaz chaud), nombre de dégivrages programmés d'usine (modifiables à souhait).

- Evaporation automatique du condensat (à gaz chaud).

- Isolation en polyuréthane sans CFC (50 mm).

- Livrée avec 4 roues pivotantes dont 2 avec frein.

- Appareil construit dans le respect des normes (CE) en vigueur.



**EN 600x400**

### PLUS:

- Très robuste avec son top supérieur en 15/10ème, 50 mm d'épaisseur.

- Des prestations exceptionnelles grâce à la canalisation forcée "intelligente" de l'air réfrigéré à l'arrière, permettant une température uniforme, garantissant la bonne conservation des produits, sans dessèchement des aliments.

- Groupe compresseur tropicalisé (+43°C), sur glissières "extractibles", facilité d'entretien et pour le SAV.

- Groupe compresseur, muni d'un filtre à air (lavable).

- 2 niveaux de régulation hygrométrique, correspondant respectivement à une humidité relative interne de 60% (ou) 90%.

- Microprocesseur de régulation (sous boîte fermée, 100% étanche).

• **mm (LxPxH) :** 2050x860xh800/900-1395

• **T° :** -2° +8° & +2° +10°

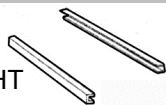
• **kW :** 0,5

• **Volt :** 230/1N 50Hz

• **kg :** 326

**Fr.7795.-HT**

Paire de glissières supplémentaire : CHF 42 HT



Grilles 400 x 600 supplémentaires : CHF 35 HT



Caisse à pâtons en 400 x 600 mm : 28 HT



Kit de 4 roues pour tables de préparation Gold Line : CHF 379 HT



**ROUVIERE SLICING SA**  
**SWISS SLICING**  
**TEL. 0848 666 081**  
**www.rouviereslicing.ch**