

NordCap

Pizzakühltische/ gekühlte Aufsätze



Tisch-Versionen für Euro-Norm Bleche 400 x 600 mm

- innen und außen aus CNS DIN 1.4301
- Temperaturbereich 0 °C bis +6 °C bei 43 °C UT und 60 % RF
- selbstschließende Türen
- schimmelresistente Magnetdichtung, leicht wechselbar
- einfache Reinigung durch abgerundete Kanten und Ecken sowie ausreichend Bodenabstand
- automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung auf energiesparender Heißgasbasis
- Arbeitsplatte aus Granit mit seitlicher und hinterer Aufkantung
- fünf verschiedene Modelle mit zwei bis vier Türen, mit oder ohne Schubladen

Gekühlte Aufsätze mit stiller Kühlung zum Konservieren von Pizzazutaten

- innen und außen aus CNS DIN 1.4301
- Temperaturbereich +2 °C bis +8 °C bei 43 °C UT und 60 % RF
- Glasaufsatz zum Schutz der Lebensmittel
- automatische Abtauung
- elektronische Kontrollanzeige
- verschiedene Ausführungen für GN 1/4, 1/6 und 1/1

NordCap Pizzakühltische

Die NordCap-Pizzakühltischserie bietet für die professionelle Zubereitung von Pizzas Funktionalität, hochwertige Verarbeitung und Modellvielfalt.



Fünf verschiedene Modelle mit zwei bis vier Türen und mit oder ohne Schubladen stehen zur Auswahl. Die Schubladen sind ungekühlt und für das Ruhen des Teiges vorgesehen. Die Geräte sind innen und außen aus CNS DIN 1.4301 gefertigt. Zur einfachen Reinigung sind alle Ecken und Kanten abgerundet sowie ausreichend Bodenabstand vorhanden. Die Türen schließen sich selbsttätig und haben schimmelresistente Magnetdichtungen, die sich leicht und ohne Werkzeug austauschen lassen. Alle Modelle haben serienmäßig eine Granit-Arbeitsplatte mit seitlicher und hinterer Aufkantung, automatische Abtaugung, Tauwasserverdunstung, und elektronische Steuerung. Manuell kann von stiller Kühlung auf Umluftkühlung geschaltet werden.

Technische Daten					
	PT 2	PT 2-C	PT 2-1	PT 3-1	PT 4-1
Abmessungen					
Breite in mm	1470	1600	1980	2490	3000
Tiefe in mm	720	720	720	720	720
Höhe in mm	830	830	830	830	830
Bruttoinhalt in l.	305	305	305	463	620
Temp.-Bereich	0 °C bis +6 °C bei 43 °C UT und 60% RF				
Anschlusswert	218 W/ 230 V	218 W/ 230 V	218 W/ 230 V	273 W/ 230 V	386 W/ 230 V
Türen	2	2	2	3	4
Schubladen	ohne	3	6	6	6

NordCap gekühlte Pizzakühltisch-Aufsätze für GN 1/4, 1/6, 1/9 und GN 1/1 Behälter



Die gekühlten Pizzakühltisch-Aufsätze mit stiller Kühlung sind innen wie außen aus CNS DIN 1.4301 gefertigt. Der Glasaufsatz zum Schutz der Lebensmittel gehört ebenso zur Serienausstattung wie die automatische Abtaugung und die elektronische Steuerung. Die Aufsätze sind in Art und Ausführung auf die Pizzatischlinie abgestimmt.

Ausführungen/ technische Daten										
Modell	Aufsätze zur Aufnahme von Gastronorm 1/4, 1/6, 1/9 Behältern					Aufsätze zur Aufnahme von Gastronorm 1/1 Behältern				
	A 1470	A 1600	A 1980	A 2490	A 3000	A 1470	A 1600	A 1980	A 2490	A 3000
Abmessungen										
Breite in mm	1470	1600	1980	2490	3000	1470	1600	1980	2490	3000
Höhe in mm	324	324	324	324	324	384	384	384	384	384
Tiefe in mm	385	385	385	385	385	385	385	385	385	385
Bruttoinhalt in l	39	48	51	79	99	48	54	73	98	123
Temp.-Bereich	+2 °C bis +8 °C bei 43° UT und 60% RF									
Anschlusswert	146 W/ 230 V									

Zu allen gekühlten Aufsätzen sind passende NordCap GN-Behältersets lieferbar.