

# STANDARD LINE

## TEQUILA

### LIGNE TABLES PIZZA RÉFRIGÉRÉES TEQUILA:

- Mono-coque intérieure et extérieure en acier INOX AISI 304
- Isolement de 50mm en polyuréthane injecté à haute densité sans CFC et HCFC
- Angles intérieurs arrondis
- 2-3 Portes pleines avec poignée encaissée en aluminium et joint magnétique
- Bloc à 3 et 4 tiroirs à pâton neutres avec poignée en acier pour tablette 600x400x70mm
- Plan de travail en granite Rosa Sardo de 700-800mm de profondeur
- Version avec porte bacs réfrigéré indépendant et avec vitrage de protection pour bacs GASTRO GN1/4 et GN1/3
- Version avec plan de travail foré, structure en acier et vitrage de protection pour bacs GASTRO GN1/4
- Groupe logé • Régleur digital de la température
- Réfrigération de la table : ventilée avec évaporateur laqué anti-corrosion
- Réfrigération du porte bacs : statique par serpentine injectée
- Température de travail du table pizza: **0°/+8°C** (ventilé)
- Température de travail du porte bacs : **+4°/+8°C** (statique)
- Dégivrage automatique par pause simple
- Évaporation automatique de l'eau dégivrée par gaz chaud
- Équipement intérieur par baie : 1 grille de 600x400mm avec glissières à "L"
- Pieds INOX réglables (ou sur roulettes sur demande)
- Alimentation 230V/50Hz
- Réfrigérant R134a
- Température ambiante d'essai +30°C – 55% H.R. Cl.4





TEQUILA 1600



LxPxH mm  
**1600x700x1150**  
1760x750x1100 (i)



600x400mm  
N° 1x2



230 Kg / 250 Kg



N° 1x2



GRUPE LOGÉ

**COD.**

**MOD.**

66200030 TEQUILA EC 1600x700 2P+3C GN 1/4

Version GN 1/3

Accessoires en option

N° 6 Bac inox + Couvercle inox GN 1/4

N° 5 Bac inox + Couvercle inox GN 1/3

TEQUILA 2120



LxPxH mm  
**2120x700x1150**  
2300x750x1100 (i)



600x400mm  
N° 1x3



270 Kg / 290 Kg



N° 1x3



GRUPE LOGÉ

**COD.**

**MOD.**

66200060 TEQUILA EC 2120x700 3P+3C GN 1/4

Version GN 1/3

Accessoires en option

N° 9 Bac inox + Couvercle inox GN 1/4

N° 8 Bac inox + Couvercle inox GN 1/3



Caractéristiques communes



### TEQUILA 1600



LxPxH mm  
**1600x800x1450**  
2000x900x1300 (i)



600x400mm  
N° 1x2



250 Kg / 270 Kg



N° 1x2



GRUPE LOGÉ

**COD.**      **MOD.**

66200035    TEQUILA EC 1600x800 2P+3C GN 1/4

Version GN 1/3

Accessoires en option

N° 7 Bac inox + Couvercle inox GN 1/4

N° 6 Bac inox + Couvercle inox GN 1/3

### TEQUILA 2120



LxPxH mm  
**2120x800x1450**  
2300x900x1300 (i)



600x400mm  
N° 1x3



328 Kg / 348 Kg



N° 1x3



GRUPE LOGÉ

**COD.**      **MOD.**

66200062    TEQUILA EC 2120x800 3P+3C GN 1/4

Version GN 1/3

Accessoires en option

N° 10 Bac inox + Couvercle inox GN 1/4

N° 9 Bac inox + Couvercle inox GN 1/3



**TEQUILA 1900**



LxPxH mm  
**1900x800x1450**  
2000x900x1300 (i)



600x400mm  
N° 1x2



300 Kg / 320 Kg



N° 1x2



GRUPE LOGÉ

**COD. MOD.**

66198030 TEQUILA EC 1900x800 2P+4C GN 1/4

Version GN 1/3

Accessoires en option

N° 9 Bac inox + Couvercle inox GN 1/4

N° 8 Bac inox + Couvercle inox GN 1/3

**TEQUILA 1900**



LxPxH mm  
**1900x800x1450**  
2000x900x1300 (i)



600x400mm  
N° 1x3



310 Kg / 330 Kg



N° 1x3



GRUPE LOGÉ

**COD. MOD.**

66198020 TEQUILA EC 1900x800 3P+3C GN 1/4

Version GN 1/3

Accessoires en option

N° 9 Bac inox + Couvercle inox GN 1/4

N° 8 Bac inox + Couvercle inox GN 1/3

Table réfrigérée pour Pizzeria **TEQUILA**

	Code	Description
	64700092	Grille 600x400mm
	62401231+62401231	Couple Glissières inox "L"
	62401230+62401230	Couple Glissières inox "U"
	64700553+64700554	Kit Roulettes
	64700250	Bac 600x400x70
<b>-2°/+8°C</b>	////	Version -2 +8°C
	Composition 1600 GN 1/4	1xGN 1/2 + 2xGN 1/4 + 2xGN 1/6 + 2xGN 1/9 h = 100
	Composition 1600 GN 1/3	1xGN 1/2 + 2xGN 1/3 + 2xGN 1/6 + 3xGN 1/9 h = 100
	Composition 1900 GN 1/4	1xGN 1/2 + 4xGN 1/4 + 2xGN 1/6 + 2xGN 1/9 h = 100
	Composition 1900 GN 1/3	1xGN 1/2 + 4xGN 1/3 + 2xGN 1/6 + 3xGN 1/9 h = 100
	Composition 2120 GN 1/4	1xGN 1/2 + 6xGN 1/4 + 2xGN 1/6 + 2xGN 1/9 h = 100
	Composition 2120 GN 1/3	1xGN 1/2 + 6xGN 1/3 + 2xGN 1/6 + 3xGN 1/9 h = 100