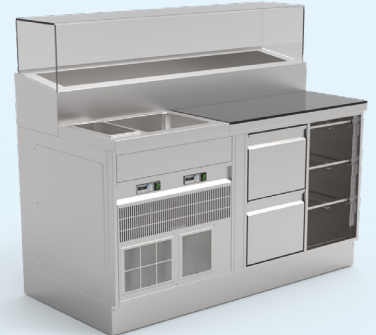


MAKE ART 160 COOL STONE

Le Make Art Cool Stone est une solution compacte tout-en-un pour le stockage et le traitement en toute sécurité des aliments sensibles tels que le poisson cru et la viande directement devant le client. Grâce à la surface de coupe réfrigérée, la chaîne du froid n'est pas interrompue, même pendant la préparation.



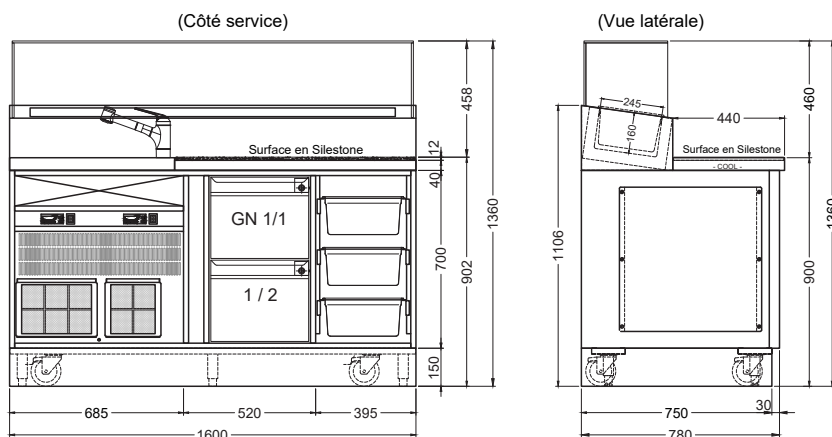
Caractéristiques

- Traitement sûr de produits devant être réfrigérés, comme le poisson cru, la viande crue, sur une surface de coupe en pierre réfrigérée en continu
- Bac à ingrédients intégré destiné aux bacs GN 1/4 pour un accès rapide aux ingrédients préparés et des opérations optimales.
- Réserve réfrigérée dans le soubassement pour la conservation et le stockage des aliments et ingrédients.
- Évier pour nettoyer les aliments (p. ex. le poisson)
- Configuration des éléments GN 1/1, GN 2/1 et Backnorm dans quasiment n'importe quel ordre

Accessoires et équipements spéciaux

- Revêtement par poudre RAL
- Supports non réfrigérés pour bacs GN dans le soubassement

Dimensions



Plage de température

Soubassement réfrigéré



Air
+ 2 °C



Produit
-2 °C à +5 °C

Cuve réfrigérée



Air
+ 5 °C



Produit
-2 °C à +12 °C

Caractéristiques techniques

| Article | Réf. | Dimensions (l x P x H) | Connexion | Réfrigérant |
|-------------------------|----------|------------------------|-----------------------|----------------|
| MAKE ART 160 COOL STONE | 80085682 | 1600 x 800 x 1360 mm | 390 watts – 230V/50Hz | R290 (Propane) |