

GP93

Comptoir à pizza GN1/1

Caractéristiques du produit

- Gamme d'un excellent rapport qualité/prix.
- Dessus de table en granite
- Dégivrage automatique
- Porte(s)
- Pieds ajustables
- Coffre en acier inoxydable
- Refroidissement par ventilateur



Tablettes ajustables



Accès facile pour nettoyer le filtre à poussière

Comptoir à pizza acier inoxydable avec plan de travail granite

Ce comptoir à pizza G-Line d'excellent rapport qualité est parfait pour la préparation de pizzas. Tout ce dont vous avez besoin est à portée de main. Disposez les différents ingrédients dans des bacs GN1/6 et stockez la réserve d'ingrédients dans les placards. Le plan de travail en granite est idéal pour la préparation des pizzas : il reste froid pour empêcher la pâte de coller.

Design et matériaux		Mesures et contenu		Puissance et consommation	
Nombre et type de porte	3 portes pleines à charnières	Plage de température °C	+2 à +10	Consommation d'énergie kWh/24h	2.4
Nombre et type de tablettes	3 clayettes blanches	Classe climatique	4	Consommation énergétique annuelle kWh/an	876
Dimensions des tablettes	GN1/1	Poids brut / net kg	166 / 156	Puissance consommée W	175
Couleur de tablette	Blanc	Volume brut / net l	400 / 368	Tension / Fréquence V/Hz	220-240/50
Pieds	4 pieds ajustables	Froid et fonctions		Niveau sonore dB(A)	42
Finition extérieure	SS201	Type de régulation	Électronique	Dimensions	
Finition intérieure	SS201	Type de réfrigération	Avec ventilateur	Dimensions intérieures (LxPxH) mm	1295 x 515 x 500
		Type de dégivrage	Automatique	Dimensions extérieures (LxPxH) mm	1365 x 700 x 1100
		Fluide frigorigène	R600a	Dimensions emballées (LxPxH) mm	1440 x 770 x 1250
		Charge de gaz g	110	Charge conteneur 40 pieds pces	48
		Thermomètre	Oui		