



GP93

Pizzatoonbank GN1/1

Producteigenschappen

- Een serie die uw geld zeker waard is.
- Granieten tafelblad
- Automatisch ontdooien
- Deur(en)
- Instelbare voet
- Roestvrij stalen kast
- Ventilatorcooling

Roestvast stalen pizzacounter met granieten werkblad

Deze voordelige G-line pizzacounter is fantastisch voor het bereiden van pizza's. U hebt alles wat u nodig hebt, onder handbereik. Zet de verschillende ingrediënten op een rij in 1/6 GN-bakken en gebruik de kasten voor opslag en gemakkelijk bijvullen. Het granieten werkblad is ideaal voor het maken van heerlijke pizza's, omdat het koel blijft en het deeg minder snel aan het werkblad blijft plakken.

Maten en inhoud

Temperatuurbereik	°C	+2 tot +10
Klimaatklasse		4
Netto volume	l	368
Bruto volume	l	400
Bruto/netto volume	l	400 / 368
Bruto/netto gewicht	kg	166 / 156

Ontwerp en materiaal

Deur aantal & type	3 dichte scharnierdeuren	
Deur aantal		3
Aantal roosters	st	3
Plankkleur		Wit
Plankmaten		GN1/1
Planken aantal & type	3 draadplanken wit	
Voetjes / poten	4 instelbare voeten	
Buitenafwerking	SS201	
Binnenafwerking	SS201	

Koelen en functies

Type regelaar	Elektronisch	
Type koeling	Met ventilator	
Type ontdooiing	Automatisch	
Koelmiddel	R600a	
Koelmiddelinhoud	g	110
Thermometer	Ja	

Stroom en verbruik

Max Ambient	+30°C, 55% RH	
Energieverbruik per jaar	kWh/jaar	876
Energieverbruik	kWh/24h	2.4
Voeding		
Input vermogen	W	175
Spanning / Frequentie	V/Hz	220-240/50
Geluidsniveau	dB(A)	42

Afmetingen

Externe maat (BxDxH)	mm	1365 x 700 x 1100
Interne maat (BxDxH)	mm	1295 x 515 x 500
Verpakte maat (BxDxH)	mm	1440 x 770 x 1250
40 ft containerlading	st	48



Instelbare planken



Eenvoudige toegang voor reinigen stoffilter