



GP93

Mesa de frio para pizzas GN1/1

Características do produto

- Excelente relação preço/desempenho
- Tampo de trabalho em granito
- Descongelação automática
- Porta(s)
- Pés reguláveis
- armário de aço inoxidável
- Arrefecimento assistido por ventilador

Mesa de pizza fria em aço inoxidável com tampo em gra

Esta mesa de pizza fria G-line, com uma boa relação qualidade/preço, é ótima para fazer pizza. Tudo o que precisa está ao alcance dos seus dedos. Coloque os vários ingredientes em bandejas de tamanho 1/6 GN e utilize os armários para guardar e encher facilmente. O tampo de trabalho em granito é ideal para fazer pizzas deliciosas, uma vez que se mantém fresco e dificulta a aderência da massa.

Medidas e conteúdo

Gama de temperaturas	°C	+2 a +10
Classe climática		4
Volume líquido	l	368
Volume bruto	l	400
Volume bruto / líquido	l	400 / 368
Peso bruto / líquido	kg	166 / 156

Design e Material

Número e tipo de porta	3 portas de batente maciças	
Número de porta		3
Número de prateleiras	pçs	3
Cor da prateleira		Branco
Dimensões da prateleira		GN1/1
Número e tipo de estantes	3 prateleiras metálicas brancas	
Pés / Pernas		4 pés reguláveis
Acabamento exterior		SS201
Acabamento interior		SS201

Funções e refrigeração

Tipo de controlador		Eletrónico
Tipo de arrefecimento		Assistido por ventilador
Tipo de descongelação		Automático
Refrigerante		R600a
Carga de refrigerante	g	110
Termómetro		Sim

Potência e consumo

Ambiente máximo		+30°C, 55% RH
Consumo anual de energia	kWh/ano	876
Consumo de energia	kWh/24h	2.4
Potência		
Potência de entrada	W	175
Tensão / Frequência	V/Hz	220-240/50
Nível de ruído	dB(A)	42

Dimensões

Dimensão externa (LxPxX)	mm	1365 x 700 x 1100
Dimensão interna (LxPxX)	mm	1295 x 515 x 500
Dimensão da embalagem (LxPxX)	mm	1440 x 770 x 1250
Carga de contentor de 40 pés	pçs	48



Prateleiras reguláveis



Fácil acesso para limpar o filtro de pó