



GP93

Stół do pizzy GN1/1

Cechy produktu

- Doskonały stosunek wartości do ceny
- Blat granitowy
- Automatyczne odszranianie
- Drzwi
- Regulowane nóżki
- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Chłodzenie wspomagane wentylatorem

Stół do pizzy ze stali nierdzewnej i z granitowym blatem

Ten warty swojej ceny stół z serii G-line doskonale nadaje się do przygotowania pizzy. Wszystko, co jest potrzebne, jest w zasięgu ręki. Poszczególne składniki i dodatki można układać w pojemnikach o rozmiarze 1/6 GN, wykorzystując szafki do przechowywania i łatwego uzupełniania zapasów. Granit idealnie nadaje się do wyrabiania pysznych pizz, ponieważ pozostaje chłodny i zapobiega przywieraniu ciasta do blatu.

Rozmiary i zawartość

Zakres temperatur	°C	+2 do +10
Klasa klimatyczna		4
Masa brutto/netto	kg	166 / 156
Pojemność brutto/netto	l	400 / 368

Wzornictwo i materiał

Liczba i rodzaj drzwi	3 nieprzezroczyste drzwi na zawiasach	
Kolor półki	Kolor biały	
Wymiary półek	GN1/1	
Liczba i rodzaj półek	3 białe druciane półki	
Stopy / nóżki	4 regulowane stopy	
Wykończenie zewnętrzne	SS201	
Wykończenie wnętrza	SS201	

Chłodzenie i funkcje

Rodzaj kontrolera	Elektroniczne	
Rodzaj chłodzenia	Wspomagane wentylatorem	
Rodzaj odszraniania	Automatyczne	
Chłodziwo	R600a	
Ładunek chłodziwa	g	110
Termometr	Tak	

Energia i zużycie

Max Ambient	30°C at 55% RH	
Zużycie energii	kWh/24h	2.4
Roczne zużycie energii	kWh/rok	876

Moc

Moc wejściowa	W	175
Napięcia / Częstotliwość	V/Hz	220-240/50
Poziom hałasu	dB(A)	42

Wymiary

Wym. wewnętrzne (szer.xgł.xwys.)	mm	1295 x 515 x 500
Wym. zewnętrzne (szer.xgł.xwys.)	mm	1365 x 700 x 1100
Wym. opakowania (szer.xgł.xwys.)	mm	1440 x 770 x 1250 mm
Pojemność kontenera 12,2 m	szt	48



Półki regulowane



Łatwy dostęp do czyszczenia filtra