



GP92

Mesa de refrigeração para pizzas GN1/1

Características do produto

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

Mesa de pizza fria em aço inoxidável com tampo em granito

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	230
Volume bruto	l	260
Volume bruto / líquido	l	260 / 230
Peso bruto / líquido	kg	111 / 101

Design e Material

Número e tipo de porta	2 portas de batente maciças	
Número de porta		2
Número de prateleiras	pçs	2
Cor da prateleira		Branco
Dimensões da prateleira		GN1/1
Número e tipo de estantes	2 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	70
Termómetro		Sim

Potência e consumo

Ambiente máximo		+30°C, 55% RH
Consumo anual de energia	kWh/ano	803
Consumo de energia	kWh/24h	2.2
Potência		

Potência de entrada	W	230
Tensão / Frequência	V/Hz	220-240/50
Nível de ruído	dB(A)	42

Dimensões

Dimensão externa (LxPxAX)	mm	900 x 700 x 1100
Dimensão interna (LxPxAX)	mm	830 x 515 x 500
Dimensão da embalagem (LxPxAX)	mm	980 x 770 x 1250
Carga de contentor de 40 pés	pçs	72



Prateleiras reguláveis



Fácil acesso para limpar o filtro de pó