



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

Comptoir à pizza acier inoxydable avec plan de travail gr

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.

Mesures et contenu

Plage de température	°C	+2 à +10
Classe climatique		4
Poids brut / net	kg	166 / 156
Volume brut / net	l	400 / 368

Design et matériaux

Nombre et type de porte	3 portes pleines à charnières
Nombre et type de tablettes	3 clayettes blanches
Couleur de tablette	Blanc
Dimensions des tablettes	GN1/1
Pieds	4 pieds ajustables
Finition extérieure	SS201
Finition intérieure	SS201

Froid et fonctions

Type de régulation	Électronique
Type de réfrigération	Avec ventilateur
Type de dégivrage	Automatique
Fluide frigorigène	R600a
Charge de gaz	g110
Thermomètre	Oui

Puissance et consommation

Max Ambient		30°C at 55% RH
Consommation d'énergie	kWh/24h	2.4
Consommation électrique par an	kWh/an	876
Puissance		
Puissance consommée	W	175
Tension / Fréquence	V/Hz	220-240/50
Niveau sonore	dB(A)	42

Dimensions

Dimensions intérieures (LxPxH)	mm	1295 x 515 x 500
Dimensions extérieures (LxPxH)	mm	1365 x 700 x 1100
Dimensions emballées (LxPxH)	mm	1440 x 770 x 1250
Charge conteneur 40 pieds	pces	48



Tablettes ajustables



Accès facile pour nettoyer le filtre à poussière