



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
Volume net	l	368
Volume brut	l	400
Volume brut / net	l	400 / 368
Poids brut / net	kg	166 / 156

Design et matériaux

Nombre et type de porte		3 portes pleines à charnières
Nombre de porte		3
Nombre de tablettes	pces	3
Couleur de tablette		Blanc
Dimensions des tablettes		GN1/1
Nombre et type de tablettes		3 clayettes blanches
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	g	110
Thermomètre		Oui

Puissance et consommation

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

Dimensions

Dimensions extérieures (LxPxH)	mm	1365 x 700 x 1100
Dimensions intérieures (LxPxH)	mm	1295 x 515 x 500
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