



GP92

Comptoir à pizza GN1/1

Caractéristiques du produit

- Gamme d'un excellent rapport qualité/prix.
- Dessus de table en granite
- Dégivrage automatique
- 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	111 / 101
Volume brut / net	l	260 / 230

Design et matériaux

Nombre et type de porte	2 portes pleines à charnières
Nombre et type de tablettes	2 clayettes blanches
Dimensions des tablettes	GN1/1
Couleur de tablette	Blanc
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	70
Thermomètre	Oui	

Puissance et consommation

Consommation d'énergie	kWh/24h	2.2
Consommation électrique par an	kWh/an	803
Puissance consommée	W	230
Tension / Fréquence	V/Hz	220-240/50
Niveau sonore	dB(A)	42

Dimensions

Dimensions intérieures (LxPxH)	mm	830 x 515 x 500
Dimensions extérieures (LxPxH)	mm	900 x 700 x 1100
Dimensions emballées (LxPxH)	mm	980 x 770 x 1250
Charge conteneur 40 pieds	pces	72



Tablettes ajustables



Accès facile pour nettoyer le filtre à poussière