

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



Tablettes ajustables



Accès facile pour nettoyer le filtre à poussière

Comptoir à pizza acier inoxydable avec plan de travail granite

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.

Design et matériaux	Mesures et contenu	Puissance et consommation
Nombre et type de porte	2 portes pl	Plage de température °C
Nombre et type de tablettes	2	Classe climatique
Dimensions des tablettes	Poids brut / net	kg
Couleur de tablette	Volume brut / net	l
Pieds	Froid et fonctions	
Finition extérieure	Type de régulation	
Finition intérieure	Type de réfrigération	
	Type de dégivrage	
	Fluide frigorigène	
	Charge de gaz	g
	Thermomètre	
		Dimensions
		Dimensions intérieures (LxPxH)
		mm
		Dimensions extérieures (LxPxH)
		mm
		Dimensions emballées (LxPxH)
		mm
		Charge conteneur 40 pieds
		pces

2.2

803

230

220-240/50

42

830 x 515 x 500

900 x 700 x 1100

980 x 770 x 1250

72