

## 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



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	3 portes pl Plage de température °C	Consommation d'énergie kWh/24h
Nombre et type de tablettes	3 Classe climatique	Consommation énergétique kWh/an annuelle
Dimensions des tablettes	Poids brut / net kg	Puissance consommée W
Couleur de tablette	Volume brut / net l	Tension / Fréquence V/Hz
Pieds	<b>Froid et fonctions</b>	Niveau sonore dB(A)
Finition extérieure	Type de régulation	<b>Dimensions</b>
Finition intérieure	Type de réfrigération	Dimensions intérieures (LxPxH) mm
	Type de dégivrage	Dimensions extérieures (LxPxH) mm
	Fluide frigorigène	Dimensions emballées (LxPxH) mm
	Charge de gaz g	Charge conteneur 40 pieds pces
	Thermomètre	

2.4

876

175

220-240/50

42

1295 x 515 x 500

1365 x 700 x 1100

1440 x 770 x 1250

48