

Comptoir à Pizza GN 1/1 - 2 Portes - 230 L

TDGP92



TEFCOLD

Découvrez notre Comptoir à Pizza GN 1/1 - 2 Portes - 230 L, idéal pour les professionnels de la cuisine ! Avec sa finition en acier inoxydable et ses 2 portes battantes, ce comptoir offre une capacité de 230 L pour stocker vos ingrédients. Son système de froid ventilé garantit des températures positives, parfaites pour garder vos pizzas fraîches. Ne manquez pas cette occasion et équipez-vous du meilleur matériel de cuisine disponible sur le marché !

Caractéristiques Produit :

| | | |
|------------------------------|----------------------------------|--|
| Alimentation : 220-240 V | Volume (L) : 230 | Type de Porte : Battante |
| Température Minimum (°C) : 2 | Température Maximum (°C) : 10 | Porte : Pleine |
| Nombre de portes : 2 | Finition Extérieure : Inox | Longueur (mm) : 900 |
| Profondeur (mm) : 700 | Hauteur (mm) : 1100 | Poids (kg) : 101 |
| Puissance (W) : 230 | Matière : Inox | Dimensions des Plaques / Grilles (mm) : GN 1/1 : 325 x 530 |
| Taille GN : GN 1/1 | Type de Froid : Ventilé | Températures : Positives |
| Thermostat : Oui | Réfrigéré : Oui | Décibels : 42 |
| Classe climatique : 4 | Gaz réfrigérant de série : R600a | Type d'Inox : Inox AISI 201 |
| Saladette : Avec Saladette | | |

Informations Logistiques :

| | | |
|----------------|-------------------|----------------|
| Largeur : 0 mm | Profondeur : 0 mm | Hauteur : 0 mm |
|----------------|-------------------|----------------|