

Comptoir de Préparation pour Pizzas ou Salades avec Vitrine Réfrigérée - 300 L - 5 Bacs GN 1/6

HN232880



Ce Comptoir de Préparation Réfrigéré pour Pizzas ou Salades fait 300 L et est doté de 2 portes avec vitrine réfrigérée GN surélevée et couvercle en inox qui donne accès à 5 bacs GN 1/6 d'une profondeur maximum 150 mm.

Caractéristiques Produit :

| | | |
|------------------------------------|--------------------------------------|---|
| Alimentation : 230 V | Volume (L) : 300 | Type de Porte : Battante |
| Température Minimum (°C) : -2 | Température Maximum (°C) : 8 | Porte : Pleine |
| Nombre de portes : 2 | Finition Extérieure : Inox | Longueur (mm) : 900 |
| Profondeur (mm) : 702 | Hauteur (mm) : 1265 | Poids (kg) : 75 |
| Matière : Acier | Puissance (W) : 310 | Pays de Fabrication : Chine |
| Taille GN : GN 1/1 | Type de Froid : Ventilé | Températures : Négatives et Positives |
| Thermostat : Oui | Réfrigéré : Oui | Température ambiante d'utilisation Maximale (°C) : 43°C |
| Liquide de refroidissement : R600a | Classe climatique : SN-T (10 à 43°C) | Type de couvercle : Inox |

Informations Logistiques :

| | | |
|------------------|---------------------|-------------------|
| Largeur : 940 mm | Profondeur : 750 mm | Hauteur : 1350 mm |
|------------------|---------------------|-------------------|