

Comptoir à Pizza Dessus Marbre - 2 Portes 7 Tiroirs à Pâtons - Série U

GEUA080



Optimisez le processus de préparation des pizzas avec le Comptoir à Pizza Dessus Marbre - 2 Portes 7 Tiroirs à Pâtons - Série U. Équipé d'un plan de travail en marbre qui garde la surface fraîche, ce comptoir aide à pétrir la pâte facilement et proprement. Fabriqué en acier inoxydable, il est conçu pour résister à l'usage intense dans un environnement commercial. Ce modèle est doté d'un système de refroidissement à air forcé, maintenant les produits à une température constante entre 2 °C et 8 °C, même dans des conditions allant jusqu'à 40 °C. Les 7 tiroirs neutres offrent un espace supplémentaire pour organiser efficacement les pâtons.

Caractéristiques Produit :

Matière : Acier	Alimentation : 230 V	Volume (L) : 428
Type de Porte : Battante	Température Minimum (°C) : 2	Température Maximum (°C) : 8
Porte : Pleine	Nombre de portes : 2	Finition Extérieure : Inox
Longueur (mm) : 2025	Profondeur (mm) : 800	Hauteur (mm) : 1000
Poids (kg) : 362	Type de Froid : Ventilé	Classe Energétique : B
Saladette : Sans Saladette		

Informations Logistiques :

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