

Comptoir à Pizza GN 1/1 - 3 Portes - 368 L

TDGP93



TEFCOLD® 

Découvrez notre Comptoir à Pizza GN 1/1 - 3 Portes - 368 L, l'équipement incontournable pour les professionnels de la cuisine. Avec ses dimensions généreuses de 1365 x 700 x 1100 mm, ce comptoir en inox offre un volume de 368 L pour stocker tous vos ingrédients. Grâce à sa finition extérieure élégante et ses 3 portes pleines battantes, vos préparations seront conservées dans des conditions optimales. Son système de froid ventilé et sa température réglable entre -2°C et 10°C garantissent une conservation parfaite des aliments. Commandez dès maintenant cette saladette complète avec GN 1/1 et bénéficiez d'une performance sans égale dans votre cuisine professionnelle.

Caractéristiques Produit :

Matière : Inox	Alimentation : 220-240 V	Volume (L) : 368
Type de Porte : Battante	Température Minimum (°C) : 2	Température Maximum (°C) : 10
Porte : Pleine	Nombre de portes : 3	Finition Extérieure : Inox
Longueur (mm) : 1365	Profondeur (mm) : 700	Hauteur (mm) : 1100
Poids (kg) : 156	Puissance (W) : 175	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
Température ambiante d'utilisation Maximale (°C) : 30°C	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