

Comptoir de Préparation Série G - 4 x GN 1/3

GEGP293

Aucune
image
disponible



Le Comptoir de Préparation Série G - 4 x GN 1/3 est un choix impressionnant pour les professionnels de la restauration, combinant élégance et efficacité. Offrant une température réglable de 0 à 12°C et équipé d'un gaz réfrigérant R600a respectueux de l'environnement, ce modèle garantit une conservation optimale des ingrédients tout en diminuant les coûts énergétiques. Sa capacité de 67 litres et ses portes vitrées élégantes le rendent idéal pour les espaces de service ouvert. Durable et robuste avec sa conception en inox, il assure une performance de haute qualité dans des conditions jusqu'à 32°C.

Caractéristiques Produit :

Matière : Inox	Alimentation : 220-240 V	Volume (L) : 67
Type de Porte : Battante	Température Minimum (°C) : 0	Température Maximum (°C) : 12
Porte : Vitrée	Nombre de portes : 1	Longueur (mm) : 767
Profondeur (mm) : 612	Hauteur (mm) : 328	Poids (kg) : 22.5
Bac : 4	Gaz réfrigérant de série : R600a	

Informations Logistiques :

Largeur : 700 mm	Profondeur : 840 mm	Hauteur : 400 mm
------------------	---------------------	------------------