

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