



Comptoir à pizza réfrigéré h220210

Saladette professionnelle pour pizzerias, avec table de travail en granit. Peut accueillir jusqu'à 5 récipients GN 1/6 d'une profondeur maximale de 150 mm.

La table réfrigérante pour pizzerias est un élément pratique et fonctionnel qui vous permet d'avoir tout ce dont vous avez besoin à portée de main, améliorant ainsi les temps de préparation des pizzas.

La structure en acier à deux portes se compose d'une table de travail pratique en granit avec un dossier pratique et d'un compartiment pouvant contenir jusqu'à 5 récipients GN 1/6.

Le comptoir est doté d'un système de réfrigération ventilé avec évaporateur qui permet de régler la température de 0° à 10°C. Un thermostat digital pratique, situé sur la face avant près de l'interrupteur, indique la température.

Caractéristiques techniques :

- Dimensions : 1080 x 904 x 699 mm (LxPxH)
- Capacité : 260 litres
- Capacité : 5 récipients GN 1/6 (non inclus)
- Hauteur maximale du conteneur : 150 mm
- Avec plan de travail en granit
- Puissance : 0,204 kW (220-240 V)
- Poids : 90 Kg
- Interrupteur ON/OFF
- Température réglable : 0° à 10°C
- Livré avec :
 - 4 barres 174 x 25 mm

INFORMATIONS

- **garantie** 2 ans
- **Hauteur en mm** 1080.0000
- **Capacité** 260 L
- **Largeur en mm** 904.0000
- **puissance** 0,204 kW
- **Profondeur en mm** 699.0000

HOLITY.COM

Comptoir à pizza réfrigéré h220210



HOLITY.COM