

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

GEGP293



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 :

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	Matière : Inox
Bac : 4	Gaz réfrigérant de série : R600a	

Informations Logistiques :

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