Restaupro.com
Service Client du Lundi au Vendredi
De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Comptoir de préparation réfrigéré à pizzas 288L Polar Série G

Caractéristiques techniques
2 portes, inox avec plan de travail en marbre
Compatible GN
Capacité : 288 L
Dimensions : 1100(H) x 900(L) x 700(P) mm
Intérieur en : Acier inoxydable
Cordon d'alimentation de série : oui
Epaisseur d'isolation : 3,5 cm
Voltage : 230V
Branchement - Puissance - tension: 0,34 kW, 220-240 V, 1,5 A
Type de gaz : R600a

Description

Comptoir de préparation réfrigéré à pizzas 288L Polar Série G
Comptoir de préparation avec plan de travail en marbre 90 x 47cm et zone gastronorme protégée par un écran
Commande entièrement automatique avec affichage numérique constant et dégivrage semi-automatique avec intervalle de temps
Sans CFC
Bacs Gastronorme vendus séparément
Non tropicalisé.
Réglage de température simple avec affichage numérique.
Vendu avec 1 étagère ajustable en hauteur par porte.
Dégivrage semi-automatique avec intervalle de temps.
Capacité partie supérieure 5 x GN 1/6
Froid statique
Fourni avec 2 étagères réglables et 2 protections pour le sol
Température ambiante maxi : 32°C.
Référence soumise à une Eco-participation DEEE de 7,38€ par unité vendue

Autres informations

2 portes, inox avec plan de travail en marbre
Compatible GN
Capacité : 288 L
Dimensions : 1100(H) x 900(L) x 700(P) mm
Intérieur en : Acier inoxydable
Cordon d'alimentation de série : oui
Epaisseur d'isolation : 3,5 cm
Voltage : 230V

Caractéristiques

Classe énergétique	4
Référence constructeur	G603
Taille du bac	GN 1/6
Configuration	2 portes
Profondeur (mm)	700
Taille des grilles (en mm)	GN 1/1
Températures	+2°C à +8°C
Groupe tropicalisé	non
Puissance totale (kW)	0,23
Dimensions extérieures (en mm)	900 x 700 x 1100
Zone à ingrédients	Oui

Garantie 2 ans pièces, main d'oeuvre et déplacement incluse

Description	Caractéristiques
Branchement - Puissance - tension: 0,34 kW, 220-240 V, 1,5 A Type de gaz : R600a	