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	