

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Table préparation a pizzas 2 portes x9 bacs gn1/3


Garantie 2 ans pièces, main d'oeuvre et déplacement


Caractéristiques techniques

Dimensions en mm L x P X H : 1702x840x1100

Largeur : 1702

Profondeur : 840

Hauteur : 1100

Poids : 152

Tension Fréquence : 220V-50Hz

Puissance en watts : 370

Alimentation : Electrique

Description	Caractéristiques
Table préparation a pizzas 2 portes x9 bacs gn1/3 TABLE DE PRÉPARATION A PIZZAS 2 PORTES AVEC 9 BACS GN 1/3 DE SÉRIE Volume : 530 L Température : -2°C/+8°C Classe climatique 5 Froid ventilé Réfrigérant : R600a Finition : Inox Int/Ext sauf der/dess : Acier galvanisé Profondeur Plan de travail : 415mm + 75mm avec Planche en polypropylène Hauteur plan de travail : 950 mm Option : Plan de travail en Granit profondeur 435mm / Kit de récupération à fromage Dotation de série : 4 grilles rilsanisées blanches Roues avec freins en façade de série Autres informations Dimensions en mm L x P X H : 1702x840x1100 Largeur : 1702 Profondeur : 840 Hauteur : 1100 Poids : 152 Tension Fréquence : 220V-50Hz Puissance en watts : 370 Alimentation : Electrique	Classe énergétique 5 Référence constructeur MPF8202GR Taille du bac GN 1/3 Configuration 2 portes Profondeur (mm) 840 Taille des grilles 651 x 604 Températures -2°C à +8°C Groupe tropicalisé oui Puissance totale (kW) 0,37 Dimensions extérieures 1702 x 840 x 1100 Zone à ingrédients Oui Garantie 2 ans pièces, main d'oeuvre et déplacement incluse