



Banco pizza refrigerato h220210

Saladette professionale per pizzerie, con tavolo da lavoro in granito. Può ospitare fino a 5 contenitori 1/6 GN con profondità max 150 mm.

Il tavolo refrigerante per pizzerie è un elemento pratico e funzionale che consente di avere tutto l'occorrente a portata di mano, migliorando i tempi di preparazione della pizza.

La struttura in acciaio con due ante è composta da un comodo tavolo da lavoro in granito con una pratica alzatina e un vano che può ospitare fino a 5 contenitori 1/6 GN.

Il banco ha una refrigerazione ventilata con evaporatore che consente di regolare la temperatura da 0° a 10°C. A segnalare la temperatura un pratico termostato digitale posto sulla parte frontale vicino all'interruttore di accensione.

Caratteristiche tecniche:

- Dimensioni: 1080x904x699 mm (LxPxH)
- Capacità: 260 litri
- Può ospitare: 5 contenitori 1/6 GN (non inclusi)
- Altezza max contenitori: 150 mm
- Con tavolo da lavoro in granito
- Potenza 0,204 kW (220-240 V)
- Peso: 90 Kg
- Interruttore ON/OFF
- Temperatura regolabile: 0° a 10°C
- In dotazione:
 - 4 barre 174x25 mm

INFORMAZIONI

- **Garanzia 2 anni**
- **Altezza in millimetri 1080.0000**

- Capacità 260 lt
- Larghezza in millimetri 904.0000
- Potenza 0,204 kW
- Profondità in millimetri 699.0000



Banco pizza refrigerato h220210



Banco pizza refrigerato h220210

Garanzia: 2 anni

Capacità: 260 lt

Potenza: 0,204 kW

Altezza in millimetri: 1080 mm

Larghezza in millimetri: 904 mm

Profondità in millimetri: 699 mm

