

GBPZ 200 T AI



**Revestimento externo
em Aço Inox 430 e 304**



**Pista fria para a
refrigeração das cubas
superiores**



**Capacidade para 11
cubas GN de 1/4
(100mm)**



**Tampo desobstruído
para preparos e limpeza
(sem colunas)**

Apoio em pizzarias, hotéis, restaurantes, clubes, bares e lanchonetes
Conservação e exposição de frios, laticínios, bebidas e condimentos para preparo de pizzas e alimentos diversos (não congelados)
Temperatura: 0 °C a +7 °C
Refrigeração: No balcão refrigerado: Ar forçado com evaporador aletado
No compartimento superior para cubas: Evaporador tipo serpentina
Controlador eletrônico com indicador de temperatura
Degelo: Manual
Portas: Cegas em Aço Inox 430
Tampa cega basculante em Aço Inox 430 (não requer utilização de tampas para cubas)
Resistência no quadro de portas
Revestimento: Interno em aço galvanizado e fundo em Aço Inox 430
Externo: Tampo em Aço Inox 304 escovado; Gabinete em Aço Inox 430
Traseira e Fundo em Aço galvanizado
Pés niveladores
Obs.: Motor do lado direito, para quem está de frente para as portas
Opcional: Cubas GN de 1/4

GBPZ-200 T AI	
Modelo 220V	81072.01.2
Frente (mm)	2000
Profundidade (mm)	735
Altura / Tampo (mm)	1340 / 900
Peso líquido (kg)	121
Tensão (V)	220
Frequência (Hz)	50* ou 60
Consumo kWh/dia	6,21
Classe	4

* Produto disponível somente para exportação.

Equipamento(s) certificado(s) conforme Portaria Inmetro nº 148/2022.
Produto destinado ao uso comercial.