

## GBPZ 150 AI



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



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



**Capacidade para 8  
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

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

 **Gelopar**

| GBPZ-150 AI         |            |
|---------------------|------------|
| Modelo 220V         | 81197.01.6 |
| Frente (mm)         | 1500       |
| Profundidade (mm)   | 700        |
| Altura / Tampo (mm) | 1286 / 900 |
| Peso líquido (kg)   | 86         |
| Tensão (V)          | 220        |
| Frequência (Hz)     | 50-60      |
| Consumo kWh/dia     | 4,72       |
| Classe              | 4          |

\* Produto disponível somente para exportação.

Equipamento(s) certificado(s) conforme Portaria Inmetro nº 148/2022.

Produto destinado ao uso comercial.