

## Pizza & Prep Counters



L5

### GN 1/1 Buffet Counter | Table Buffet GN1/1

+2°C ... +8°C Operating temp. | Temp. de fonctionnement

|       |                           |                           |
|-------|---------------------------|---------------------------|
| WxDxH | <b>2 doors</b>   2 portes | <b>3 doors</b>   3 portes |
| LxPxH | 1330x700x850 mm           | 1795x700x850 mm           |

|  |                                      |                                      |
|--|--------------------------------------|--------------------------------------|
| Gross volume   Volume brut                       | 260 L                                | 400 L                                |
| Net volume   Volume utile                        | 180 L + 1x GN1/1; 2x GN1/2; 3x GN1/9 | 270 L + 2x GN1/1; 2x GN1/2; 6x GN1/9 |
| Grid shelf   Grille                              | 2x GN1/1                             | 3x GN1/1                             |
| Max. level racking/pitch  <br>Rangement maxi/pas | 14 / 72 mm                           | 21 / 72 mm                           |
| GN pan sets   Combinaison bacs gastro            | 2x GN1/1-150<br>3x GN1/9-100         | 3x GN1/1-150<br>6x GN1/9-100         |

Retractable lid | Couvercle rétractable



Poly cutting board | Planche à découper en poly



## Did you know?

Guests have long enjoyed watching the pizza experts toss the dough high over their heads. The growing popularity of open kitchens offers more opportunities to captivate the audience.

Providing more open-top assembly lines for guests to view the variety and quality of your ingredients, and lengthier pizza tables so that two people can make pizzas simultaneously, will certainly keep them amused and increase productivity during the rush hours.

## Le saviez-vous ?

Les clients ont toujours aimé regarder les pizzaiolos jeter la pâte à pizza en l'air et la faire valser, et la popularité croissante des cuisines ouvertes offre encore plus d'opportunités pour attirer ce public.

Prévoir plus de vitrines pour que les clients puissent voir la variété et la qualité de leurs ingrédients, et des tables à pizza plus longues pour que deux pizzaiolos puissent faire des pizzas simultanément, les divertira certainement et augmentera la productivité pendant les heures de pointe.

## Tables Pizza et Préparation



R3

### GN 1/1 Pizzaiola Counter | Table Pizzaiola GN1/1

+2°C ... +8°C Operating temp. | Temp. de fonctionnement

|       |                           |                           |
|-------|---------------------------|---------------------------|
| WxDxH | <b>2 doors</b>   2 portes | <b>3 doors</b>   3 portes |
| LxPxH | 900x700x830 mm            | 1350x700x830 mm           |

|  |                  |                              |
|--|------------------|------------------------------|
| Gross volume   Volume brut                       | 210 L            | 320 L                        |
| Net volume   Volume utile                        | 120 L + 5x GN1/6 | 180 L + 7x GN1/6; 1x GN1/9   |
| Grid shelf   Grille                              | 2x GN1/1         | 3x GN1/1                     |
| Max. level racking/pitch  <br>Rangement maxi/pas | 12 / 72 mm       | 21 / 72 mm                   |
| GN pan sets   Combinaison bacs gastro            | 5x GN1/6-100     | 7x GN1/6-100<br>1x GN1/9-100 |

Thick granite worktop | Plan de travail en granit (30 mm)



GN inserts thermowell | Bacs gastro intégrée



R1

### GN 1/1 Saladette Counter | Table Saladette GN1/1

+2°C ... +8°C Operating temp. | Temp. de fonctionnement

|       |                           |                           |
|-------|---------------------------|---------------------------|
| WxDxH | <b>2 doors</b>   2 portes | <b>3 doors</b>   3 portes |
| LxPxH | 900x700x830 mm            | 1350x700x830 mm           |

|  |  |  |
|--|--|--|
| Gross volume   Volume brut                       | 210 L  | 320 L  |
| Net volume   Volume utile                        | 120 L + 1x GN1/1; 2x GN1/2; 2x GN1/4         | 180 L + 2x GN1/1; 2x GN1/2; 3x GN1/6; 3x GN1/9               |
| Grid shelf   Grille                              | 2x GN1/1                                     | 3x GN1/1   |
| Max. level racking/pitch  <br>Rangement maxi/pas | 12 / 72 mm                                   | 21 / 72 mm   |
| GN pan sets   Combinaison bacs gastro            | 1x GN1/1-100<br>2x GN1/2-100<br>2x GN1/4-100 | 2x GN1/1-100<br>2x GN1/2-100<br>3x GN1/6-100<br>3x GN1/9-100 |

Retractable lid | Couvercle rétractable



Poly cutting board | Planche à découper en poly

