

Pizza & Prep Counters



L6

40x60 Pizza Counter | Table Pizza 40x60

+1°C ... +4°C Operating temp. | Temp. de fonctionnement

WxDxH	2 doors 2 portes	3 doors 3 portes	4 doors 4 portes
LxPxH	1480x760x830 mm	2020x760x830 mm	2560x760x830 mm

Gross volume Volume brut	320 L	490 L	670 L
Net volume Volume utile	246 L	369 L	492 L
Energy class Classe énergétique	A	A	A
Consumption Consommation E24H	1,00 kWh	1,43 kWh	1,95 kWh
Pizza tray sliders Glissières pour bacs pizza	8	12	16
Pitch Pas	72 mm	72 mm	72 mm

Thick granite worktop | Plan de travail en granit (30 mm) High relative humidity | Humidité relative élevée



L6

40x60 Pizza Counter with Ambient Drawers | Table Pizza 40x60 avec Tiroirs à Pâtons

+1°C ... +4°C Operating temp. | Temp. de fonctionnement

WxDxH	2 doors 2 portes	2 doors 2 portes	3 doors 3 portes
LxPxH	1610x760x830 mm	2020x760x830 mm	2560x760x830 mm

Gross volume Volume brut	320 L	320 L	490 L
Net volume Volume utile	246 L	246 L	369 L
Energy class Classe énergétique	A	A	A
Consumption Consommation E24H	1,00 kWh	1,00 kWh	1,43 kWh
Pizza tray sliders Glissières pour bacs pizza	8	8	12
Pitch Pas	72 mm	72 mm	72 mm

Thick granite worktop | Plan de travail en granit (30 mm) Ambient drawers | Tiroirs à pâtons

Tables Pizza et Préparation



S3

40x60 Prep Station | Table de Préparation 40x60

+1°C ... +4°C Operating temp. | Temp. de fonctionnement

WxDxH	2 doors 2 portes	3 doors 3 portes	4 doors 4 portes
LxPxH	1480x800x850 mm	2020x800x850 mm	2560x800x850 mm

Gross volume Volume brut	350 + 70 L	490 + 90 L	670 + 120 L
Net volume Volume utile	250 + 39 L	375 + 58 L	500 + 78 L
Pizza tray sliders Glissières pour bacs pizza	14	21	28
Pitch Pas	72 mm	72 mm	72 mm
GN pan sets Combinaison bacs gastro	6x GN1/3-150 1x GN1/2-150	10x GN1/3-150	10x GN1/3-150 2x GN1/2-150

Drip food catch system | Bac collecteur 2 cooling circuits | 2 circuits réfrigérés



B3

GN2/1 Prep Station | Table de Préparation GN2/1

+1°C ... +4°C Operating temp. | Temp. de fonctionnement

WxDxH	2 doors 2 portes
LxPxH	1740x805x850 mm

Gross volume Volume brut	440 L
Net volume Volume utile	386 L
Grid shelf Grille	2x GN2/1
Max. level racking/pitch Rangement maxi/pas	14 / 72 mm
GN pan sets Combinaison bacs gastro	2x GN1/4-150 7x GN1/3-150

Isothermal lid | Couverture isotherme 2 cooling circuits | 2 circuits réfrigérés