

Table réfrigérée et/ou congélateur 700 mm avec 2 tiroirs GN 1/1, +1°/+4°C/-18°/-21°C

Codes produits :

Référence : 7450.0240

Caractéristiques du produit :

Hauteur mm: 865
Largeur (mm): 905
Profondeur (mm): 700
Voltage V: 230V
Fréquence Hz: 50 Hz
Plage de température (°C): +1°C/+4°C / -18°C/-21°C
Type de gaz réfrigérant: R 290
Matière: Acier inox AISI 304
Groupe froid tropicalisé +43°C: Oui
Nombre de portes: 0
Taille et/ou nombre de grilles: 4x GN 1/1
Profondeur bacs GN (mm): 150mm
Version murale avec dossier: Non
Version centrale sans dossier: Oui
Nombre de tiroirs: 2
Durée de garantie: Constructeur 1 an Pièces
Renseignements complémentaires: Plan de travail résistant à la chaleur, peut être placé étroitement contre le mur.
Puissance totale kW: 0,46
Capacité brut (L): 179
Contenu du GN: 4x 1/1 GN
Type de froid : Ventilé
Fermeture à clé: Non
Sur roues: Oui
Décongelation: Automatique
Épaisseur d'isolation (mm): 50
Dimensions intérieurs l x p x h (mm): 675x565x470



La table combinée réfrigérée/congélateur professionnelle, un matériel essentiel pour la restauration et les commerces alimentaires, combine un espace de stockage réfrigéré et un plan de travail pratique pour la manipulation des denrées.

Points forts:

- Réglage précis de la température désirée grâce à un panneau de commande électronique dernière génération.
- Consommation d'électricité réduite grâce au dégivrage et à l'évaporation de l'eau en automatique
- Construit en acier inoxydable AISI agréé contact alimentaire
- Groupe froid tropicalisé standard (température ambiante +43 °C) et facilement extractible permettant un accès facile pour l'entretien
- Plan de travail tout inox

Table combinée réfrigérée/congélateur professionnelle

Table combinée réfrigérée/congélateur équipée de tiroirs et joints magnétiques visant à diminuer les pertes d'énergies superflues. Grâce à sa large zone de travail, cette table combinée réfrigérée/congélateur vous permet de préparer vos mets de manière rapide et efficace. Son système de maintien au froid permet une conservation optimale des aliments.

Grâce à son groupe de condensation robuste, l'appareil de maintien au froid peut supporter une température ambiante élevée. Système de contrôle de la table combinée réfrigérée/congélateur professionnelle à panneau de commande frontal électronique. Appareil de maintien au froid avec dégivrage, évaporation automatique et affichage digital de la température en façade.

Table combinée réfrigérée/congélateur pour restaurants

Table combinée réfrigérée/congélateur pro avec pieds réglables en acier inoxydable et réglables en hauteur. Matériel frigorifique haut de gamme et destiné aux restaurants et grandes surfaces.

Découvrez notre gamme de tables combinée réfrigérée/congélateur pour professionnels de la restauration. Équipement de froid idéal pour la conservation des boissons et autres denrées alimentaires.

Table froide professionnelle

- **Commutable par tiroir : chaque tiroir réglable individuellement en mode réfrigérateur ou congélateur**
- **Refroidissement ventilé & dégivrage automatique : température stable et entretien facile**
- **Plan de travail résistant à la chaleur : espace de travail supplémentaire, résistant aux charges lourdes**
- **Gain de place : mobile et adapté pour un placement contre un mur**
- **Taille des tiroirs 2x 1/1 GN : adapté aux bacs jusqu'à 150 mm de hauteur**