

Structure réfrigérée 3x GN 1/3 h 150 mm, +2°/+8°C

Codes produits :

Référence : 9400317



Caractéristiques du produit :

Hauteur mm: 435

Largeur mm: 955

Profondeur mm: 395

Plage de température: +2°C / +8°C

Type de froid: Statique

Groupe froid tropicalisé +43°C: Non

Nombre de bacs GN: 3

Format bacs GN saladette: GN 1/3

Type de vitre: Droite

Durée de garantie: Constructeur 1 an Pièces

- Ce réfrigérateur de comptoir en surface avec couvercle en verre a une largeur de 95 cm et peut accueillir trois récipients Gastronorm 1/3.
- Les ingrédients restent frais et refroidis grâce au régulateur de température numérique.

Saladette professionnelle

Le réfrigérateur de préparation de comptoir est idéal pour une utilisation intensive dans toute cuisine professionnelle. Trois récipients GN 1/3 peuvent y être placés pour aider à conserver les ingrédients à la bonne température, prêts à être utilisés au pied levé. Le réfrigérateur de comptoir est également bien adapté à des tâches telles que le remplissage rapide de sandwiches et la préparation de pizzas et de salades. Les récipients GN et les couvercles ne sont pas inclus, mais peuvent être commandés séparément sur notre boutique en ligne.

Régulateur de température facile à utiliser

Dans la cuisine de restauration, les dispositifs de refroidissement sont essentiels pour conserver les aliments frais le plus longtemps possible. Grâce au régulateur de

température numérique, vous pouvez facilement régler une température souhaitée entre 0° et 10°C afin que les ingrédients soient refroidis correctement. Le réfrigérateur de préparation de comptoir peut être utilisé en toute sécurité à des températures ambiantes allant jusqu'à 32°C. En outre, il bénéficie d'un refroidissement statique. Les tuyaux dans les parois de l'unité de refroidissement utilisent le réfrigérant R600a et sont exempts de CFC. Pour éviter la formation de glace, le réfrigérateur de préparation de comptoir est équipé d'un cycle de refroidissement unique et d'un évaporateur constant intégré.

Peut être placé sur n'importe quelle surface

Le boîtier en acier inoxydable de la vitrine réfrigérée est facile à nettoyer avec un chiffon doux et humide et un produit de nettoyage doux. L'écran en verre peut être nettoyé avec de l'eau et du savon. Grâce aux pieds réglables situés en dessous, il peut également être placé sur des surfaces inégales et reste toujours stable.

- **Vitrine réfrigérée de luxe avec verre rectangulaire**
- **Boîtier et supports en acier inoxydable**
- **Capacité 3 x 1/3 GN**
- **Bacs et couvercles exclusifs de série**
- **Fourni avec 2 barres transversales**
- **Equipé de pieds réglables**
- **Contrôle numérique de la température (DIXELL)**
- **Refroidissement statique**
- **Évaporateur en mousse**
- **Réfrigérant R600a / sans CFC**
- **Température de 0 ° à + 10 ° Celsius**
- **Température ambiante maximale 32**
- **Isolation protectrice compacte de 50 mm**
- **Cycle de refroidissement unique pour réduire la formation de glace**
- **Système anti-condensation**
- **Poids net : 35kg**
- **Dimensions : L95,5 x P39,5 x H43,5cm**
- **Puissance : 230V / 50Hz / 1Phase 200W**