

Table réfrigérée 2 portes 4 Tiroirs GN 1/1, +2°/+8°C

Codes produits :

Référence : 7950.5180

Caractéristiques du produit :



Hauteur mm: 850
Largeur (mm): 2230
Profondeur (mm): 700
Voltage V: 230V
Plage de température (°C): +2°C/+8°C
Température ambiante jusqu'à (°C): +43°C
Type de gaz réfrigérant: R 290
Poids kg: 170
Matière: Acier inoxydable 18/8
Granite: Non
Type de froid: Ventilé
Groupe froid tropicalisé +43°C: Oui
Nombre de portes: 2
Taille et/ou nombre de grilles: GN 1/1 (530x325mm)
Format bacs GN saladette: 2 x 1/1
Type de porte: Pleine
Version murale avec dossier: Non
Version centrale sans dossier: Oui
Nombre de tiroirs: 4
Durée de garantie: Constructeur 1 an Pièces
Matière Intérieur: Acier inoxydable 201
Puissance totale kW: 0,34
Nombre de grilles: 2 x 1/1 GN
Capacité net (L): 553
Décongelation: Automatique
Texte CGV Équipement électrique monophasé: Oui
Dimensions intérieurs l x p x h (mm): 1669x580x564
Colis postal: Non

La table réfrigérée 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 réfrigérée professionnelle

Table réfrigérée équipée de portes à fermeture automatique et joints magnétiques visant à diminuer les pertes d'énergies superflues. Grâce à sa large zone de travail, cette table réfrigérée 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 réfrigérée 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 réfrigérée pour restaurants

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

Accessoires inclus : 1 clayette plastifiée Rilsan GN 1/1 et 2 glissières en acier inoxydable par porte.

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

Table froide professionnelle