

Soubassement freezer avec 3 tiroirs 1/1 pour appareils de cuisson, L 1800 mm

Codes produits :

Référence : HCE2008/F

Caractéristiques du produit :



Intrastat: 84185019
Classe énergétique: E
Hauteur mm: 600
Largeur (mm): 1800
Profondeur (mm): 600
Voltage V: 220-240V
Fréquence Hz: 50 Hz
Phase: 1F+N
Puissance kW Electrique: 1
Plage de température (°C): -10°C/-20°C
Température ambiante jusqu'à (C°): +43°C
Type de gaz réfrigérant: R 290
Panneau de contrôle: Analogique
Capacité brut: 235 litres
Alimentation: Electrique
Poids kg: 111
Granite: Non
Type de froid: Ventilé
Groupe froid tropicalisé +43°C: Oui
Nombre de portes: 3
Taille et/ou nombre de grilles: GN 1/1 (530x325mm)
Type de porte: Pleine
Version murale avec dossier: Non
Version centrale sans dossier: Oui
Durée de garantie: Constructeur 1 an Pièces
Humidité relative jusqu'à (%): 65
Origine: TR
Type de transport: Palette

Le sous bassement congélateur professionnel, un matériel essentiel pour la restauration et les commerces alimentaires, combine un espace de stockage pour produits surgelés et un plan de travail pratique pour la manipulation des denrées.

Points forts:

- Fabriqué sur une hauteur de 600 mm afin de pouvoir y poser des éléments de cuisson.
- 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 congélateur professionnelle

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

Appareil de maintien au froid avec groupe de condensation robuste pouvant supporter une température ambiante élevée.

Système de contrôle de la table de congélation 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 congélateur pour restaurateurs

Table de congélation 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 ainsi que 2 glissières en acier inoxydable par porte.

Découvrez notre gamme de tables réfrigérées et de congélation pour professionnels de la restauration. Équipement de froid idéal pour la conservation des denrées alimentaires de tout type.

Table congélateur pro

- ATTENTION HAUTEUR 600 MM
- pour appareils de cuisson profondeur 700 mm