Soubassement réfrigéré avec 3 tiroirs 1/1 pour appareils de cuisson 700, L 1600 mm



Codes produits :

Référence : HCE2016

Caractéristiques du produit :

Intrastat: 84185019
Classe énergétique: D
Hauteur mm: 600
Largeur (mm): 1600
Profondeur (mm): 700
Voltage V: 220-240V
Fréquence Hz: 50 Hz
Phase: 1F+N
Puissance kW Electrique: 0,4
Plage de température (°C): -2°C/+8°C
Température ambiante jusqu'à (C°): +43°C
Type de gaz réfrigérant: R 290
Panneau de contrôle: Digitale
Capacité brut: 280 litres
Alimentation: Electrique
Poids kg: 135
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 dosseret: Non
Version centrale sans dosseret: Oui
Durée de garantie: Constructeur 1 an Pièces
Humidité relative jusqu'à (%): 65
Origine: TR
Type de transport: Palette

Le soubassement réfrigérée professionnel, 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:

• 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 agrée 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 frigo professionnelle

• Fabriqué en acier inoxydable AISI 304. Isolation en polyuréthane.
• Isolation 50 mm. Panneau de contrôle électronique.
• Dégivrage automatique. Evaporation automatique de l'eau (gaz chaud).
• Pieds réglables en acier inoxydable.
• Joints magnétiques amovibles et faciles à nettoyer.
• Configuration standard: 1/1 tiroirs (Attention: pas de taille Gastronome).
• ATTENTION HAUTEUR 600 MM pour appareils de cuisson profondeur 700 mm

-