Structure réfrigérée pour tapas, 4x GN 1/3



Codes produits :

Référence : TPFR4IA

Caractéristiques du produit :

Intrastat: 84185019
Hauteur mm: 250
Largeur (mm): 1216
Profondeur (mm): 410
Voltage V: 220-240V
Fréquence Hz: 50 Hz
Phase: 1F+N
Puissance kW Electrique: 0,343
Plage de température (°C): +1°/+5°C
Température ambiante jusqu'à (C°): +25°C
Type de gaz réfrigérant: R 290
Taille & Capacité: 4x GN 1/3 h:40 mm
Capacité brut: 4x GN 1/3 h40 mm
Alimentation: Electrique
Poids kg: 25
Type de froid: Statique
Groupe froid tropicalisé +43°C: Non
Nombre de bacs GN: 4
Profondeur bacs GN (mm): 40mm
Format bacs GN saladette: GN 1/3
Type de vitre: Bombée
Durée de garantie: Constructeur 1 an Pièces
Humidité relative jusqu'à (%): 60
Origine: ES
Type de transport: Palette
Type d'aliments: Tapas

La vitrine réfrigérée pour tapas simplifie le rangement des ingrédients et garantit une température respectant les standards sanitaires

Points forts :

• Modèle à poser et compact qui ne prend pas de place
• Garantit la température des ingrédients permettant de respecter les normes d'hygiène
• Réduit votre consommation d'électricité grâce au dégivrage automatique.
• Chaque bac inox vous permet le stockage d'un aliment différent
• Muni de portes coulissantes coté service pour éviter la perte de froid et un accès facile aux produits
• Les bacs GN dédiés sont offerts

Vitrine réfrigérée professionnelle pour tapas

La vitrine réfrigérée pour tapas est à la fois performante et fonctionnelle. Sa position horizontale et son gabarit compact lui permet de prendre aisément place dans tous types de cuisines ou de salles. Ses parois en verre trempé mettent parfaitement vos produits en valeur.

Cette vitrine réfrigérée pour tapas horizontale est équipée d'un tableau de commande électronique ainsi que d'un système de réfrigération statique et d'un dégivrage automatique selon les modèles. Elle est parfaite pour une utilisation en snack ou en restaurant.

Vitrine réfrigérée professionnelle tapas pour restaurateurs

Cette vitrine réfrigérée pour tapas, idéale pour le stockage et la manutention de tapas dispose de pieds ajustables en hauteur. Cette vitrine réfrigérée pour tapas est équipée d'une base en acier inoxydable avec thermostat à affichage digital qui permet de régler et de contrôler facilement la température désirée.

Découvrez notre gamme de vitrine réfrigérée pour tapas pour professionnels de la restauration.

Saladette pour tapas professionnelle

- **Intérieur fabriqué en acier inoxydable AISI 304.**
- **Isolation en polyuréthane, sans CFC.**
- **Contrôle de la température via un thermostat à commande électronique.**
- **Éclairage LED - IP65.**
- **Capacité de refroidissement 207 W (-10ºC).**
- **Gaz réfrigérant R-134A - Sans CFC.**
- **Verre frontal bombé et trempé de 5 mm d'épaisseur.**
- **Porte coulissante en méthacrylate.**
- **Convient aux récipients GN 1/3 x 40h mm.**
- **Température de travail : +1°- +5ºC (température ambiante 25ºC).**