Soubassement réfrigéré 4 tiroirs GN 1/1 pour appareils de cuisson, hauteur 600 mm, L 2200 mm



Codes produits :

Référence : HCE2018

Caractéristiques du produit :

Intrastat: 84185019
Classe énergétique: D
Hauteur mm: 600
Largeur (mm): 2200
Profondeur (mm): 700
Voltage V: 220-240V
Fréquence Hz: 50 Hz
Phase: 1F+N
Puissance kW Electrique: 0,51
Plage de température (°C): -2°C/+8°C
Température ambiante jusqu'à (C°): +43°C
Type de gaz réfrigérant: R 290
Alimentation: Electrique
Poids kg: 157
Granite: Non
Type de froid: Ventilé
Groupe froid tropicalisé +43°C: Oui
Nombre de portes: 4
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: Transport volumineux

Soubassement réfrigéré 4 tiroirs, format GN 1/1, 2200 mm de largeur, plage de température -2°C/+8°C. Il s'utilise en restauration comme base réfrigérée sous un appareil de cuisson, pour combiner stockage réfrigéré et poste de cuisson sur une même implantation.

Points forts :

- **4 tiroirs, format GN 1/1 (530 x 325 mm)**
- **Plage de température -2°C/+8°C, froid ventilé, gaz réfrigérant R290**
- **Dimensions 2200 x 700 x 600 mm (LxPxH), poids 157 kg**
- **Alimentation 220-240V**
- **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**

Soubassement réfrigéré 4 tiroirs, format GN 1/1, 2200 mm de largeur, plage de température -2°C/+8°C. Il s'utilise en restauration comme base réfrigérée sous un appareil de cuisson, pour combiner stockage réfrigéré et poste de cuisson sur

une même implantation.

Fonction et usage professionnel

Ce soubassement réfrigéré, de hauteur réduite (600 mm), est conçu pour être installé sous un appareil de cuisson, en combinant espace de stockage réfrigéré et support de cuisson sur une même implantation.

Équipement et rangement

Elle dispose de 4 tiroirs, au format GN 1/1 (530 x 325 mm).

Régulation du froid

Le froid est ventilé, pour une plage de température de -2°C/+8°C, avec dégivrage et évaporation de l'eau automatiques. Le gaz réfrigérant utilisé est le R290. La température ambiante admise va jusqu'à +43°C. Le groupe froid est tropicalisé standard. Classe énergétique D.

Commande et confort d'utilisation

Le panneau de commande est électronique, à affichage digital de la température en façade.

Dimensions et alimentation électrique

Elle mesure 2200 mm de largeur, 700 mm de profondeur et 600 mm de hauteur, pour un poids de 157 kg. L'appareil fonctionne en 220-240V.

- **4 tiroirs, format GN 1/1 (530 x 325 mm)**
- **Plage de température -2°C/+8°C, froid ventilé, gaz réfrigérant R290**
- **Dimensions 2200 x 700 x 600 mm (LxPxH), poids 157 kg**
- **Alimentation 220-240V**

Questions fréquentesQuelle est la plage de température de ce produit ?

La température est réglable sur -2°C/+8°C.

Combien de tiroirs comporte ce modèle ?

4 tiroirs.

Quel format de GN accepte cet appareil ?

Le format GN 1/1 (530 x 325 mm).

Quelles sont les dimensions de ce produit ?

Il mesure 2200 mm de largeur, 700 mm de profondeur et 600 mm de hauteur, pour un poids de 157 kg.

Le groupe froid est-il tropicalisé ?

Oui, le groupe froid est tropicalisé standard.

Quel gaz réfrigérant est utilisé ?

Le R290, avec dégivrage et évaporation de l'eau automatiques.

Quelle alimentation électrique est nécessaire ?

L'appareil fonctionne en 220-240V.

Pourquoi ce soubassement a-t-il une hauteur réduite ?

Sa hauteur de 600 mm permet d'y installer un appareil de cuisson au-dessus.