

Congélateur bahut 395 litres avec couvercle, -24°C

Codes produits :

Référence : BGA0003/S



Caractéristiques du produit :

Intrastat: 84185011
Hauteur mm: 840
Largeur mm: 1310
Profondeur mm: 765
Fréquence: 50 Hz
Phase: 1F+N
Puissance KW Electrique: 0,150
Plage de température: Jusqu'à -24°C statique
Type de gaz réfrigérant: R600
Panneau de contrôle: Digitale
Capacité brut: 395 litres
Alimentation: Electrique
Poids kg: 56,00
Matière: Acier laqué blanc extérieur / blanc intérieur
Type de froid: Statique
Groupe froid tropicalisé +43°C: Indéfini
Litrage brut: 400L
Type de porte: Pleine
Durée de garantie: Constructeur 1 an Pièces

Congélateur bahut de classe climatique SN-T. Congélateur professionnel à mode double: réfrigérateur ou congélateur. Poignée en aluminium.

Points forts :

- Dimensions 1310 x 765 x 840 mm
- 0,150 kW
- 230 V monophasé 1F+N
- Températures : -24 °C

Congélateur à glaces professionnel Congélateur bahut 395 litres professionnel

Parfait pour le stockage de tous types de produits alimentaires, le congélateur avec lumière LED possède un couvercle battant à serrure visant à diminuer les pertes d'énergie. Appareil de froid avec thermostat mécanique convenant aux aliments et à la glace.

Grâce à sa capacité de 395 litres, ce congélateur coffre professionnel parfait pour stocker vos produits alimentaires pour une longue durée.

Conçu pour les professionnels de la restauration et de l'hôtellerie, ce congélateur coffre est simple d'utilisation et aisé à nettoyer.

Congélateur bahut 395 litres pour restaurateurs

En mode « réfrigérateur », la température interne varie entre 3 °C et 6 °C. Pour conserver les produits tels que les viandes à une température interne allant de -1 °C à 1 °C, placez la flèche du thermostat en position « refroidisseur ». Vous pouvez placer le thermostat en mode « congélateur » pour obtenir une température allant jusqu'à -24 °C.

Cet appareil a été fabriqué à partir de composants et matériaux de haute qualité, pouvant être réutilisés et recyclés. Équipement de maintien en température idéal pour les professionnels de la restauration.

Accessoires : livré avec 2 paniers en fil, 1 diviseur et 1 grattoir.