

Congélateur bahut 517 litres avec couvercle, -24°C

Codes produits :

Référence : BGA0004/S



Caractéristiques du produit :

Intrastat: 84185011
Hauteur mm: 840
Largeur (mm): 1492
Profondeur (mm): 743
Voltage V: 220-240V
Fréquence Hz: 50 Hz
Phase: 1F+N
Puissance kW Electrique: 0,17
Plage de température (°C): -24°C
Température ambiante jusqu'à (C°): +35°C
Type de gaz réfrigérant: R600A
Taille & Capacité: 454 litres
Panneau de contrôle: Digitale
Capacité brut: 517 litres
Alimentation: Electrique
Poids kg: 55
Matière: Acier laqué blanc extérieur / blanc intérieur
Type de froid: Statique
Groupe froid tropicalisé +43°C: Indéfini
Litrage brut: 600L
Type de porte: Pleine
Durée de garantie: Constructeur 1 an Pièces
Capacité brut (L): 459,0 (454,0)
Humidité relative jusqu'à (%): 65
Origine: TR
Type de transport: Palette

Le congélateur professionnel est conçu pour garder congelé vos aliments et pour un usage intensif et pérenne. C'est la solution de stockage idéale pour la conservation prolongée de vos viandes, poissons, légumes et autres produits surgelés.

Points Forts :

- Réglage précis de la température désirée grâce à un panneau de commande qui garantit la température des ingrédients permettant de respecter les normes d'hygiène
- Construit en acier laqué extérieur et métal gaufré intérieur agréé contact alimentaire
- Appareil maniable pour un déplacement facile
- Modèle porte pleine
- Modèle polyvalent et Multi-usage car il fonctionne ou en Mode congélateur ou en Mode refroidisseur ou en Mode réfrigérateur

Congélateur coffre porte pleine

Parfait pour le stockage de tous types de produits alimentaires, le congélateur possède une porte pleine visant à diminuer les pertes d'énergie. Appareil de froid avec thermomètre. Convient pour les aliments et la glace.

Grâce à sa capacité, ce congélateur coffre professionnel laqué blanc est 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. Appareil de cuisine professionnel un revêtement interne en métal gaufré agréé contact alimentaire.

Congélateur bahut pour restaurateurs

Le refroidissement par froid statique réglable garanti un maintien en température idéal. La température requise pour la conservation des aliments se règle à l'aide du thermostat et du thermomètre. Vous pouvez régler la température interne du congélateur via le thermostat.

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 : Paniers inclus.

Congélateur professionnel

- Classe climatique SN-T
- Mode double (réfrigérateur ou congélateur)
- Poignée en aluminium
- Feuille de porte peinte
- Lumière LED
- Couvercle avec serrure
- Thermostat mécanique
- Système de vidange d'eau. Inclus: 2 paniers en fil 1 diviseur et grattoir
- Peut fonctionner comme suit : Mode congélateur : -18°/-24°C ou Mode refroidisseur : -1°/+1°C ou Mode réfrigérateur : +4°/+6°C