Congélateur 700 litres en inox, GN 2/1, -10°/-22°C



Codes produits :

Référence : BMB0200

Caractéristiques du produit :

Intrastat: 84185019
Classe énergétique: D
Hauteur mm: 2050
Largeur (mm): 700
Profondeur (mm): 810
Voltage V: 220-240V
Fréquence Hz: 50 Hz
Phase: 1F+N
Puissance kW Electrique: 0,57
Plage de température (°C): -10°C/-22°C
Température ambiante jusqu'à (C°): +43°C
Type de gaz réfrigérant: R 290
Taille & Capacité: 700 litres
Panneau de contrôle: Digitale
Capacité brut: 700 litres - GN 2/1
Alimentation: Electrique
Poids kg: 141
Type de froid: Ventilé
Groupe froid tropicalisé +43°C: Oui
Litrage brut: 700L
Nombre de portes: 1
Taille et/ou nombre de grilles: GN2/1 (530x650mm)
Type de porte: Pleine
Durée de garantie: Constructeur 1 an Pièces
Capacite brut (L): 700
Humidité relative jusqu'à (%): 65
Origine: TR
Type de transport: Palette

Le congélateur professionnel est la solution idéale afin de conserver les aliments surgelés en toute sécurité sur de longues périodes.

Points forts:
• Réglage précis de la température désirée grâce à un panneau de commande dernière génération qui garantit la température des ingrédients permettant de respecter les normes d'hygiène
• Consommation d'électricité réduite grâce au dégivrage et à l'évaporation de l'eau
• Construit en acier inoxydable AISI agrée contact alimentaire
• Groupe froid « monobloc » tropicalisé standard (température ambiante +43 °C) et facilement extractible permettant un accès facile pour l'entretien

Congélateur inox

Parfait pour le stockage de tous types de produits alimentaires, le congélateur est muni d'une porte à fermeture automatique et joints magnétiques visant à diminuer les pertes d'énergie et à conserver une régulation optimale du froid. Arrêt automatique de la ventilation à l'ouverture de la porte. Épaisseur d'isolation importante afin d'optimiser votre consommation électrique ainsi que la répartition homogène du froid dans l'enceinte.

Grâce à sa capacité, ce congélateur professionnel en inox est parfait pour stocker vos produits alimentaires pour une longue durée. Conçu pour les professionnels de la restauration et de l'hôtellerie, ce congélateur est simple d'utilisation et aisé à

nettoyer. Avec sa finition soignée et sa carrosserie en inox, le congélateur s'intégrera facilement dans votre espace de travail.

Congélateur en inox professionnel

Le congélateur en inox pour restaurateurs est équipé d'un thermostat à affichage digital qui permet de régler et de contrôler facilement la température désirée et qui garantit donc la température des ingrédients permettant de respecter les normes d'hygiène.

Congélateur en inox professionnel avec pieds en acier inoxydable et réglables en hauteur.

Découvrez notre gamme de congélateurs de cuisine pour professionnels de la restauration. Équipement de froid idéal pour la conservation des surgelés et autres denrées alimentaires.

Congélateur en inox pour restaurateurs

- **Intérieur et extérieur en Acier Inoxydable.**
- **Angles intérieurs arrondis. Isolation en polyuréthane sans CFC injecté à haute pression.**
- **Epaisseur d'isolation: 85 mm.**
- **Portes avec fermeture automatique et joints magnétiques.**
- **Panneau de commande frontal électronique.**
- **Réfrigération ventilée.**
- **Groupe " monobloque " extractible et tropicalisé standard (température ambiante +43°C / taux d'humidité 65%).**
- **Dégivrage et évaporation de l'eau de condensation complètement automatiques.**
- **Avec porte réversible. Pieds en Acier Inoxydable réglables en hauteur.**
- **Accessoires standard: 3 clayettes plastifiée Rilsan GN 2/1.**
- **Serrure de porte**
- **Version économe en énergie.**