Table congélateur 600 mm avec 4 portes et dosseret, -10°/-20°C



Codes produits :

Référence : BNB0187

Caractéristiques du produit :

Intrastat: 84185019
Classe énergétique: D
Hauteur mm: 850
Largeur (mm): 2330
Profondeur (mm): 600
Voltage V: 220-240V
Fréquence Hz: 50 Hz
Phase: 1F+N
Puissance kW Electrique: 1,908
Plage de température (°C): -10°C/-20°C
Température ambiante jusqu'à (C°): +43°C
Type de gaz réfrigérant: R 290
Taille & Capacité: 550 litres
Panneau de contrôle: Digitale
Capacité brut: 550 litres
Alimentation: Electrique
Poids kg: 0
Type de froid: Ventilé
Groupe froid tropicalisé +43°C: Oui
Nombre de portes: 4
Taille et/ou nombre de grilles: Autre
Type de porte: Pleine
Version murale avec dosseret: Oui
Version centrale sans dosseret: Non
Durée de garantie: Constructeur 1 an Pièces
Capacite brut (L): 550
Humidité relative jusqu'à (%): 65
Origine: TR
Type de transport: Transport volumineux

La table congélateur professionnelle, un matériel essentiel pour la restauration et les commerces alimentaires, combine un espace de stockage pour produits surgelés et un plan de travail pratique pour la manipulation des denrées.

Points forts:

• 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

Table congélateur professionnelle

Table de congélation à fermeture automatique avec joints magnétiques visant à diminuer les pertes d'énergies superflues. Grâce à sa large zone de travail, cette table de congélation vous permet de préparer vos mets de manière rapide et efficace. Son système de maintien au froid permet une conservation optimale des aliments.
Appareil de maintien au froid avec groupe de condensation robuste pouvant supporter une température ambiante élevée.

Système de contrôle de la table de congélation professionnelle à panneau de commande frontal électronique. Appareil de maintien au froid avec dégivrage, évaporation automatique et affichage digital de la température en façade.

Table congélateur pour restaurateurs

Table de congélation pro avec pieds réglables en acier inoxydable et réglables en hauteur. Matériel frigorifique haut de gamme et destiné aux restaurants et grandes surfaces.
Accessoires inclus : 1 clayette plastifiée Rilsan GN 1/1 ainsi que 2 glissières en acier inoxydable par porte.

Découvrez notre gamme de tables réfrigérées et de congélation pour professionnels de la restauration. Équipement de froid idéal pour la conservation des denrées alimentaires de tout type.

Table congélateur pro

- **Intérieur et extérieur en Acier Inoxydable**
- **Isolation en polyuréthane**
- **Epaisseur d'isolation: 50 mm**
- **Portes avec fermeture automatique et joints magnétiques**
- **Panneau de commande frontal électronique**
- **Réfrigération ventilée**
- **Groupe tropicalisé standard (température ambiante +43°C / taux d'humidité 65%)**
- **Dégivrage et évaporation de l'eau de condensation complètement automatiques**
- **Pieds en Acier Inoxydable réglables en hauteur**
- **Accessoires standard: 1 clayette plastifiée Rilsan 430x325 mm et 2 glissières en Acier Inoxydable à “L” par porte**