Table réfrigérée 4 portes GN 1/1 avec dosseret et tiroir réfrigérée, -2°/+8°C



Codes produits :

Référence : BNA0207

Caractéristiques du produit :

Intrastat: 84185019
Classe énergétique: A
Hauteur mm: 850
Largeur (mm): 2330
Profondeur (mm): 700
Voltage V: 220-240V
Fréquence Hz: 50 Hz
Phase: 1F+N
Puissance kW Electrique: 0,556
Plage de température (°C): -2°C/+8°C
Température ambiante jusqu'à (C°): +43°C
Type de gaz réfrigérant: R 290
Taille & Capacité: 632 litres
Panneau de contrôle: Digitale
Capacité brut: 632 litres
Alimentation: Electrique
Poids kg: 206
Matière: Acier inox AISI 430
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: Oui
Version centrale sans dosseret: Non
Durée de garantie: Constructeur 1 an Pièces
Capacite brut (L): 632
Humidité relative jusqu'à (%): 65
Origine: TR
Type de transport: Transport volumineux

La table réfrigérée professionnelle, un matériel essentiel pour la restauration et les commerces alimentaires, combine un espace de stockage réfrigéré 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 et tiroir réfrigéré au dessus du groupe froid

Table réfrigérée professionnelle

Table réfrigérée équipée de portes à fermeture automatique et joints magnétiques visant à diminuer les pertes d'énergies superflues.

Grâce à sa large zone de travail, cette table réfrigérée vous permet de préparer vos mets de manière rapide et efficace.

Son système de maintien au froid permet une conservation optimale des aliments.
Grâce à son groupe de condensation robuste, l'appareil de maintien au froid peut supporter une température ambiante élevée.
Système de contrôle de la table réfrigérée 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 réfrigérée pour boulangeries et pizzerias

Table réfrigéré 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 et 2 glissières en acier inoxydable par porte.

Découvrez notre gamme de tables réfrigérées pour professionnels de la restauration. Équipement de froid idéal pour la conservation des boissons et autres denrées alimentaires.

Table froide professionnelle

- **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**
- **Portes vitrées avec éclairage LED.**
- **Accessoires standard: 1 clayette plastifiée Rilsan GN 1/1, 2 glissières en Acier Inoxydable à "L" par porte et tiroir réfrigéré sur le compartiment du compresseur**