

Table réfrigérée pâtisserie 3 portes 600x400 mm, plan en granite avec dossier, -2°/+8°C

Codes produits :

Référence : BNZ0043

Caractéristiques du produit :



Intrastat: 84185019
Classe énergétique: A
Hauteur mm: 850
Largeur mm: 2100
Profondeur (mm): 800
Voltage V: 220-240
Fréquence Hz: 50
Phase: 1F+N
Puissance kW Electrique: 0,2
Plage de température (°C): -2/8
Température ambiante jusqu'à (C°): 43
Type de gaz réfrigérant: R290
Taille & Capacité: 570 litres
Alimentation: Electrique
Poids kg: 0
Granite: Oui
Type de froid: Ventilé
Groupe froid tropicalisé +43°C: Oui
Nombre de portes: 3
Taille et/ou nombre de grilles: 600x400mm
Type de porte: Pleine
Version murale avec dossier: Oui
Version centrale sans dossier: Non
Durée de garantie: Constructeur 1 an Pièces
Capacité brut (L): 570
Humidité relative jusqu'à (%): 65
Origine: TR
Type de transport: Transport volumineux

La table réfrigérée professionnelle, un matériel essentiel pour la boulangerie, la pizzeria 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 agréé contact alimentaire
- Groupe froid tropicalisé standard (température ambiante +43 °C) et facilement extractible permettant un accès facile pour l'entretien
- Accepte les grilles et plaques Euronorm 600x400 mm
- Plan de travail tout en granit

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
- 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
- Plan de travail en granite
- Accessoires standard. 1 grille plastifiée Rilsan 60x40 cm, 2 glissières en acier inoxydable à "L" par porte