

Table réfrigérée saladette avec 3 portes GN 1/1, 10x GN 1/3 h150 mm, +2°/+8°C



Codes produits :

Référence : CCZ0006/F

Caractéristiques du produit :

Intrastat: 84185090
Hauteur mm: 1090
Largeur mm: 1865
Profondeur mm: 700
Fréquence: 50 Hz
Phase: 1F+N
Puissance KW Electrique: 0,609
Plage de température: -2°C / +8°C
Température ambiante jusqu'à: +43°C / 65% humidité
Type de gaz réfrigérant: R290
Panneau de contrôle: Digitale
Capacité brut: 10x GN 1/3 h150 mm - 474 litres
Alimentation: Electrique
Poids kg: 185,00
Matière: Acier inox
Type de froid: Ventilé
Groupe froid tropicalisé +43°C: Oui
Nombre de bacs GN: 10
Nombre de portes: 3
Taille de grilles: GN 1/1 (530x325mm)
Format bacs GN saladette: GN 1/3
Format bacs GN saladette: GN 1/6
Format bacs GN et EN: GN 1/3 (32.5x17.6cm)
Type de porte: Pleine
Version murale avec dossier: Oui
Version centrale sans dossier: Non
Type de vitre: Sans vitre avec couvercle inox
Durée de garantie: Constructeur 1 an Pièces

Table de préparation réfrigérée avec intérieur et extérieur en acier inox. La table de préparation professionnelle dispose d'une isolation en polyuréthane sans CFC et injecté à haute pression.

Points forts :

- **Dimensions : 1865 x 700 x 1090 mm**
- **Puissance totale : 0,609 kW**
- **230 V monophasé 1F+N**

Saladette professionnelle Table de préparation réfrigérée professionnelle

Table de préparation réfrigérée à fermeture automatique de porte avec joints magnétiques. Épaisseur d'isolation 50 mm. 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.

Superstructure réfrigérée à refroidissement statique. Système de contrôle de la table réfrigérée professionnelle à panneau de commande frontal électronique. Grâce à son groupe de condensation tropicalisé, elle peut supporter une température ambiante jusqu'à +43 °C et une humidité jusqu'à 65 %. Dégivrage automatique.

Table de préparation réfrigérée pour restaurateurs

Table réfrigérée avec pieds en acier inoxydable, réglables en hauteur.

Accessoires inclus : 1 clayette plastifiée Rilsan GN 1/1 et 2 glissières en acier inoxydable par porte.

Tables réfrigérées pour professionnels souhaitant équiper leur restaurant, hôtel ou café. Nos tables réfrigérées en inox conviennent également aux grandes surfaces. Équipement de froid de qualité.