

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Buffet-bar central réfrigéré polar série g



Garantie 2 ans pièces, main d'oeuvre et déplacement



Caractéristiques techniques

Capacité :

Dimensions : 1338(H) x 1490(L) x 766(P) mm

Matières :

Cable monté : oui

Type de gaz : R600a

Plage de température :

Poids : 118 kg

Froid|Vitrines réfrigérées

Cable fourni 2 : oui

Puissance : 170 W

Profondeur : 766 mm

Hauteur : 1338 mm

Matière :

Poids : 118 kg

Largeur : 1490 mm

Type de pieds :

Température ambiante maximale : 30 °C

Description	Caractéristiques
170W. Capacité : 4x GN 1/1. R600a Ce buffet réfrigéré central est livré sur roulettes pour une mobilité totale. Possède un thermostat électronique, un pare-haleine rétractable et éclairé et un espace de stockage en partie basse. Capacité de 4 bacs GN 1/1 jusqu'à 150 mm de profondeur (bacs non fournis). Construction en bois apportant durabilité et charme. BUFFET-BAR CENTRAL RÉFRIGÉRÉ POLAR SÉRIE G Parfait pour tout espace en libre-service, le buffet-bar réfrigéré Polar Série G assure une conservation parfaite des aliments et une présentation attrayante. Grâce aux glissières de plateau réglables intégrées et à l'éclairage LED à faible consommation d'énergie, vous pouvez faciliter la consultation et l'accès des plats réfrigérés tels que les salades ou les desserts. Fonctionnement simple : réglage de la température à l'aide des commandes numériques et chargement des bacs GN. Il est également simple à nettoyer et comporte un pare-haleine pratique pour une hygiène alimentaire maximale. Utilise le réfrigérant vert R600a pour minimiser l'impact sur l'environnement. Les vitrines réfrigérées Polar Série G sont conçues pour un usage commercial quotidien dans des environnements professionnels exigeants. Avec une construction	Classe énergétique <hr/> Référence constructeur CR899 <hr/> Nombre de bacs 4 <hr/> Buffet Réfrigéré <hr/> Type de branchement 220-240V <hr/> Forme du buffet Rectangulaire <hr/> Dimensions extérieures 1338(H) x 1490(L) x 766(P) mm <hr/> Garantie 2 ans pièces, main d'oeuvre et déplacement incluse

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>commerciale solide et des matériaux de haute qualité, les vitrines de la Série G constituent la gamme supérieure en matière de fiabilité et de performance. Choisissez la Série G si vous avez besoin d'une unité robuste qui excelle dans des conditions de température ambiante jusqu'à 32 ° C. N.B. : Le buffet doit être éteint après utilisation pour éviter une accumulation excessive de glace, des températures erratiques tout en raccourcissant la durée de vie des composants. Le temps pour atteindre 5°C est d'environ 1 à 1,5 heure. Ceci est basé sur la température ambiante maximale non dépassée (32°C) et le produit chargé avec les bacs GN.</p> <p><u>Autres informations</u></p> <p>Capacité : Dimensions : 1338(H) x 1490(L) x 766(P) mm Matières : Cable monté : oui Type de gaz : R600a Plage de température : Poids : 118 kg Froid Vitrines réfrigérées Cable fourni 2 : oui Puissance : 170 W Profondeur : 766 mm Hauteur : 1338 mm Matière : Poids : 118 kg Largeur : 1490 mm Type de pieds : Température ambiante maximale : 30 °C</p>	