

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80****Réfrigérateur - 600 L - 3 étagères réglables (2/1 GN) - acier inoxydable - sur roulettes**

Maxima



Description	Caractéristiques
Ce réfrigérateur de 600 litres est conçu pour la fiabilité, l'efficacité et la facilité d'utilisation dans la restauration professionnelle. Avec une porte verrouillable à fermeture automatique, une isolation épaisse et un panneau de commande numérique intuitif, ce réfrigérateur assure une gestion précise de la température et des conditions de stockage optimales. Refroidissement homogène grâce à une ventilation améliorée Le système de refroidissement ventilé distribue l'air froid de manière homogène dans l'armoire, éliminant les fluctuations de température et préservant la qualité des aliments. Un régulateur numérique maintient la température sélectionnée entre -2°C et 10°C avec une grande précision. Grâce à l'utilisation du réfrigérant R290 et à une isolation de 6 cm, cet appareil est à la fois puissant et économe en énergie. Entièrement fabriqué en acier inoxydable, ce réfrigérateur présente des coins internes arrondis pour faciliter le nettoyage et respecter les règles d'hygiène. Le joint de porte en caoutchouc chauffant antibactérien renforce la sécurité alimentaire et empêche les adhérences, tandis que l'éclairage intérieur LED offre une visibilité claire des articles stockés. Mobilité robuste pour un placement flexible Que ce soit dans un restaurant très fréquenté, une installation de restauration ou une zone de préparation, ce réfrigérateur est conçu	Garantie 1 an sur les pièces incluse

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
pour être déplacé. Quatre roues robustes (dont deux avec frein) permettent de le déplacer facilement et de le placer en toute sécurité, ce qui facilite le nettoyage de l'arrière ou l'ajustement de l'agencement de la cuisine. Choisissez ce réfrigérateur de 600 litres pour une solution de refroidissement fiable, sûre pour les aliments et efficace sur laquelle votre cuisine peut compter. Caractéristiques • Système de refroidissement ventilé pour une répartition uniforme de la température • Trois étagères réglables en acier inoxydable GN 2/1 • Porte en acier inoxydable à fermeture automatique avec serrure et joint antibactérien • Contrôle numérique de la température (plage de -2°C à 10°C) • Quatre roues (2 avec freins) pour un déplacement aisé Caractéristiques du produit • Poids net : 115kg • Capacité nette : 350l • Dimensions extérieures : L68 x P81 x H201cm • Dimensions intérieures : L56 x P68 x H124cm • 230V / 50Hz / 1 Phase 195W Incluant • Trois étagères (65 x 53cm) et guides	