Restaupro.com
Service Client du Lundi au Vendredi
De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Congélateur - 1200 L - 6 étagères réglables (2/1 GN) - acier inoxydable - avec porte en verre

Maxima



Caractéristiques techniques

- Dimensions (mm) : 1340 x 890 x 2000
- Températures : -20°C à -15°C
- Volume (L) : 1200
- Puissance (kW) : 0.7
- Poids (kg) : 177
- Alimentation : 230V
- Classe climatique : 4
- Matériau : Acier inoxydable
- Gaz : R290

Description

Ce congélateur en acier inoxydable de 1 200 litres allie performances robustes et design moderne. Son nouveau système de refroidissement ventilé garantit une répartition homogène de la température, assurant ainsi une conservation optimale de vos produits surgelés. Doté de six clayettes GN 2/1 réglables et de portes vitrées, il allie fonctionnalité et visibilité, ce qui en fait un atout précieux pour toute cuisine professionnelle.

Une utilisation efficace pour les cuisines professionnelles

Le système de refroidissement ventilé fait circuler l'air froid de manière uniforme, en maintenant une température stable comprise entre -22 °C et -18 °C. Cela garantit une conservation optimale des produits surgelés sur toutes les étagères. Le régulateur de température numérique permet des réglages précis, tandis que l'éclairage LED offre une excellente visibilité sur les produits stockés, même dans des environnements peu éclairés.

Caractéristiques pratiques et professionnelles

Le système de refroidissement ventilé garantit des températures homogènes dans l'ensemble de l'armoire, réduisant ainsi le

Caractéristiques

Poids (en kg)	177
Type de froid	positif
Puissance (kW)	0.7
Référence constructeur	09400018
Volume (en L)	1200
Couleur	inox
Largeur (en cm)	134
Hauteur (mm)	2000
Nombre de portes	2 portes
Profondeur	890
Profondeur (mm)	890
Taille des grilles (en mm)	GN 2/1
Températures	-20/-15°C
Type de branchement	Monophasé
Groupe tropicalisé	non

Restaupro.com
Service Client du Lundi au Vendredi
De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description

risque d'accumulation de glace et préservant la qualité des produits. Six étagères GN 2/1 réglables offrent des options de rangement flexibles pour des conteneurs de différentes tailles. Les portes vitrées permettent de visualiser facilement le contenu sans ouvrir le congélateur, ce qui améliore l'efficacité énergétique. Monté sur quatre roulettes, dont deux équipées de freins, le congélateur est facile à déplacer et à stabiliser. Les portes à fermeture automatique et verrouillables permettent de maintenir la température interne et de sécuriser le contenu. Bien que ce congélateur nécessite un dégivrage manuel et occupe un encombrement au sol plus important, il offre des performances fiables et une excellente facilité d'utilisation dans n'importe quelle cuisine professionnelle.

Entretien sans souci

Fabriqué en acier inoxydable de haute qualité à l'intérieur comme à l'extérieur, ce congélateur est conçu pour faciliter le nettoyage et garantir une longue durée de vie. Les étagères réglables peuvent être retirées pour un nettoyage en profondeur. Un entretien régulier à l'aide d'un chiffon humide et d'un détergent doux permettra de maintenir l'appareil en parfait état, garantissant ainsi sa longévité et son hygiène.

Optez pour ce congélateur en acier inoxydable de 1 200 litres, doté de six étagères réglables (2/1 GN) et de portes vitrées, pour des performances de congélation constantes et une fiabilité de niveau professionnel.

Caractéristiques

- Système de refroidissement ventilé pour un contrôle uniforme de la température
- Capacité brute de 1 200 L avec six étagères réglables 2/1 GN
- Régulateur de température numérique avec écran clair
- Portes vitrées pour une bonne visibilité du contenu
- Monté sur roulettes pour faciliter les déplacements et le nettoyage

Caractéristiques techniques

Caractéristiques

Puissance totale (kW)	0.7
Tranche de Volume en litres	1200
Dimensions extérieures (en mm)	1340 x 890 x 2000
voltage	230V
Classe climatique	4
reference_constructeur	09400018
dimensions	1340 x 890 x 2000

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
• Poids net : 191 kg • Dimensions extérieures : L 134 x P 81 x H 201 cm • Dimensions intérieures : 2 x L 54 x P 68 x H 139 cm • 230 V / 50 Hz / monophasé 700 W Inclus • Six clayettes (GN 2/1) avec glissières **Autres informations** • Dimensions (mm) : 1340 x 890 x 2000 • Températures : -20°C à -15°C • Volume (L) : 1200 • Puissance (kW) : 0.7 • Poids (kg) : 177 • Alimentation : 230V • Classe climatique : 4 • Matériau : Acier inoxydable • Gaz : R290	