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

Congélateur - 800 L - 6 étagères réglables - acier inoxydable - sur roulettes

Maxima



Caractéristiques techniques

- Dimensions (mm) : 1340 x 760 x 2000
- Températures : -22°C à -18°C
- Volume (L) : 800
- Puissance (kW) : 0.7
- Poids (kg) : 155
- Alimentation : 230V
- Classe climatique : 5
- Matériau : Acier inoxydable
- Gaz : R290

Description

Ce congélateur professionnel de 800 L allie des performances exceptionnelles à des fonctionnalités pratiques. Son système de refroidissement ventilé amélioré maintient une température interne homogène, garantissant ainsi la congélation optimale de vos produits. Sa structure robuste en acier inoxydable, ses étagères réglables et ses roulettes verrouillables en font une solution fiable pour toute cuisine professionnelle.

Des performances de refroidissement constantes

Le système de refroidissement ventilé de pointe répartit l'air froid de manière homogène dans toute la chambre froide. Cela garantit que tous les produits sont conservés à la bonne température, quel que soit leur emplacement. Que vous conserviez de la viande, des fruits de mer ou des plats préparés, ce système évite la formation de zones chaudes et renforce la sécurité alimentaire.

Conception pratique pour un usage quotidien

Ce modèle offre une grande capacité et des fonctionnalités pratiques pour un usage quotidien. L’espace intérieur de 800 litres comprend six étagères réglables, offrant ainsi la flexibilité nécessaire pour s’adapter à des produits de différentes tailles.

Caractéristiques

Puissance (kW)	0.7
Poids (en kg)	155
Type de froid	positif
Référence constructeur	09400043
Volume (en L)	800
Couleur	inox
Largeur (en cm)	134
Hauteur (mm)	2000
Nombre de portes	2 portes
Profondeur	760
Profondeur (mm)	760
Taille des grilles (en mm)	55 x 53 cm
Températures	-22 °C à -18 °C
Type de branchement	Monophasé
Groupe tropicalisé	oui
Puissance totale (kW)	0.7

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

Description

Monté sur quatre roulettes équipées de freins, le congélateur peut être déplacé facilement pour le nettoyage ou pour changer de place. Une commande numérique et un éclairage LED puissant rendent son utilisation simple et efficace.

Entretien et nettoyage faciles

L'intérieur et l'extérieur sont fabriqués en acier inoxydable de haute qualité, garantissant durabilité et facilité de nettoyage. Les clayettes sont amovibles pour un entretien rapide, et les joints de porte s'essuient en quelques secondes. L'appareil est équipé d'une fonction de dégivrage automatique, ce qui réduit le besoin de dégivrage manuel et simplifie l'entretien.

Optez pour ce congélateur en acier inoxydable d’une capacité brute de 800 litres et doté de six étagères réglables pour bénéficier de performances de congélation fiables et d’un confort d’utilisation au quotidien dans votre cuisine professionnelle.

Caractéristiques

- Système de refroidissement ventilé pour une répartition homogène de la température
- Capacité de 800 L avec six étagères réglables
- Réglage numérique de la température et éclairage LED intérieur
- Porte en acier inoxydable à fermeture automatique et verrouillable
- Quatre roulettes (dont deux avec freins) pour une mobilité aisée

Caractéristiques techniques

- Poids net : 155 kg
- Dimensions extérieures : L 134 x P 71 x H 201 cm
- Dimensions intérieures : L 122 x P 58 x H 139,5 cm
- 230 V / 50 Hz / monophasé 700 W

Comprend

- 6 grilles avec guides 54 x 55,5 cm

Autres informations

- Dimensions (mm) : 1340 x 760 x 2000
- Températures : -22°C à -18°C

Caractéristiques

Tranche de température en litres	800
Dimensions extérieures (en mm)	1340 x 760 x 2000
voltage	230V
Classe climatique	5
reference_constructeur	09400043
dimensions	1340 x 760 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
• Volume (L) : 800 • Puissance (kW) : 0.7 • Poids (kg) : 155 • Alimentation : 230V • Classe climatique : 5 • Matériau : Acier inoxydable • Gaz : R290	