

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Réfrigérateur - 400 L - 3 étagères réglables (1/1 GN) - acier inoxydable - sur roulettes

Maxima



Description	Caractéristiques
Avec une capacité brute de 400 litres et trois étagères réglables en hauteur, ce réfrigérateur de restauration est idéal pour conserver les ingrédients frais à la bonne température. Grâce à son système de refroidissement ventilé, l'air froid circule uniformément dans l'armoire, ce qui permet de maintenir des températures constantes et un refroidissement rapide. Le design élégant en acier inoxydable, associé à la mobilité et aux commandes intuitives, en fait un choix pratique et fiable pour les cuisines très fréquentées. Refroidissement uniforme pour un stockage professionnel Équipé d'un puissant système de refroidissement ventilé, ce réfrigérateur garantit des températures internes stables entre -2°C et 10°C. Le cycle de refroidissement est conçu pour minimiser la formation de glace, tandis que le ventilateur assure une circulation efficace de l'air, réduisant les points chauds et garantissant un refroidissement rapide et uniforme de tous les contenus. Le régulateur de température numérique est facile à utiliser et l'appareil utilise un réfrigérant R290 écologique, sans CFC et sûr pour une utilisation à haute performance jusqu'à des températures ambiantes de 40°C. Les caoutchoucs de porte chauffés empêchent les portes de coller et s'ouvrent en douceur, même à basse température. Des caractéristiques pratiques pour une	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
utilisation quotidienne Ce réfrigérateur est équipé de trois clayettes robustes et réglables (55 x 53 cm), parfaites pour accueillir une grande variété d'ingrédients. La porte à fermeture automatique est équipée d'un joint en caoutchouc antibactérien et d'une serrure à deux clés pour plus de sécurité. Les coins intérieurs arrondis empêchent l'accumulation de saletés, ce qui facilite l'entretien de l'hygiène. Monté sur quatre roulettes, dont deux avec frein, l'appareil est facile à déplacer et sûr lorsqu'il est en position. L'éclairage LED permet de voir clairement le contenu dès l'ouverture de la porte. Durable et facile à nettoyer Construit en acier inoxydable de première qualité, à l'intérieur comme à l'extérieur, ce réfrigérateur est conçu pour résister à une utilisation professionnelle quotidienne. Les surfaces lisses et les étagères amovibles permettent un nettoyage rapide et efficace. Essuyez régulièrement le joint de porte en caoutchouc et veillez à ce que toutes les pièces soient bien séchées après le nettoyage pour une performance durable. Un réfrigérateur en acier inoxydable de haute qualité avec refroidissement ventilé, design mobile et contrôle numérique de la température - parfait pour toutes les cuisines professionnelles. Avec une excellente stabilité de la température, un espace de stockage pratique et une construction durable, il est conçu pour répondre aux exigences quotidiennes des professionnels de la restauration. Améliorez votre système de réfrigération dès aujourd'hui et gardez vos ingrédients frais, sûrs et parfaitement organisés. Caractéristiques • Système de refroidissement ventilé pour un contrôle constant de la température • Affichage numérique de la température et régulateur • Trois étagères réglables en acier inoxydable (55 x 53 cm) • Porte à fermeture automatique avec serrure et joint antibactérien • Quatre roues pour une mobilité aisée (deux avec freins) Caractéristiques du produit • Poids net : 95 kg • Capacité nette : 300l	

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
• Dimensions extérieures : L68 x P71 x H201cm • Dimensions intérieures : L56 x P56 x H125cm • 230V / 50Hz / 1 Phase 195W Incluant • Trois étagères (55 x 53cm) et guides	