

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Présentoir à ingrédients de comptoir - 140 cm - s'adapte à 6 x 1/3 GN

Maxima



Description	Caractéristiques
Le réfrigérateur de comptoir est idéal pour une utilisation quotidienne intensive dans toute cuisine professionnelle. Six récipients 1/3 GN peuvent y être placés pour aider à conserver les ingrédients à la bonne température et prêts à être utilisés à tout moment. Le réfrigérateur de comptoir est bien adapté aux tâches telles que la préparation rapide de sandwichs, l'ajout de garnitures sur les pizzas ou la préparation de salades. Les récipients GN et les couvercles ne sont pas inclus, mais peuvent être commandés séparément sur notre boutique en ligne. Régulateur de température facile à utiliser Dans les cuisines de restauration, les équipements de refroidissement sont essentiels pour conserver la fraîcheur des aliments le plus longtemps possible. Grâce au régulateur de température numérique de ce réfrigérateur de préparation, vous pouvez facilement régler la température souhaitée entre 0 et 10°C, afin que les ingrédients soient refroidis à la bonne température. Ce réfrigérateur de comptoir professionnel peut être utilisé en toute sécurité à des températures ambiantes allant jusqu'à 32°C. En outre, il est à refroidissement statique. Les tuyaux situés dans les parois de l'unité de refroidissement utilisent le réfrigérant R600a, exempt de CFC. Pour éviter la formation de glace, ce réfrigérateur est équipé d'un cycle de refroidissement spécialisé et d'un évaporateur constant intégré. Peut être placé sur n'importe quelle surface	Poids (en kg) 40
	Taille du bac GN 1/3
	Couvercle Vitré
	Températures 0°C à +10°C
	Type de branchement Monophasé
	Puissance totale (kW) 0,2
	Largeur en mm 1400 mm et tailles inférieures
	Nombre de bacs 05 à 07
	Dimensions 1400 x 395 x 435 extérieures (en mm)
	voltage 230 v / 1n - 50 hz
	Bacs 6 x gn 1/3
	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
Lorsqu'il s'agit de la facilité d'utilisation d'un appareil, une chose est sûre : il doit être très facile à manipuler. Cet appareil de restauration haut de gamme est doté de pieds réglables qui lui permettent d'être placé sur presque n'importe quelle surface. Il reste ferme et stable, ce qui vous permet de l'utiliser sans craindre qu'il ne glisse. Il est également très facile de garder le réfrigérateur de préparation propre, un aspect important dans toute cuisine professionnelle. Il suffit d'un chiffon doux et d'eau chaude savonneuse pour essuyer le boîtier du réfrigérateur de préparation. Caractéristiques • Refroidissement statique • Évaporateur à mousse • Boîtier en acier inoxydable • Pieds réglables • Système anti-condensation • Fourni avec deux barres transversales • Réfrigérant R600a, sans CFC • Récipients et couvercles GN exclus • Régulation numérique de la température (Dixell) • Plage de température de 0 à 10°C • Température ambiante maximale de 32°C • Isolation protectrice compacte de 5cm • Cycle de refroidissement spécial pour réduire la formation de glace Caractéristiques du produit • Poids net : 40 kg • Dimensions : L140 x P39,5 x H43,5cm L140 x P39,5 x H43,5cm • Capacité : Convient à 6 conteneurs 1/3 GN • 230V / 50Hz / 1 Phase 200W	