

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Présentoir à ingrédients de comptoir - 200 cm - s'adapte à 9 x 1/3 GN

Maxima



Description	Caractéristiques
Le réfrigérateur de comptoir est idéal pour une utilisation quotidienne intensive dans toute cuisine professionnelle. Neuf récipients GN 1/3 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 le remplissage rapide de sandwiches, 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 site Web. 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 exactement à la bonne température. Ce réfrigérateur de préparation professionnel de comptoir peut être utilisé en toute sécurité à des températures ambiantes allant jusqu'à 32°C. De plus, 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 de préparation 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)38
	Taille du bacGN 1/3
	CouvercleVitré
	Températures0°C à +10°C
	Type de branchementMonophasé
	Puissance totale (kW)0,2
	Largeur en mm1910 à 2000 mm
	Nombre de bacs08 à 09
	Dimensions2000 x 395 x 435 extérieures (en mm)
	voltage230 v / 1n - 50 hz
	Bacs9 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 équipement de restauration haut de gamme est doté de pieds réglables qui permettent de le placer sur presque n'importe quelle surface. Il reste ainsi 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 vous suffit d'un chiffon doux et d'eau chaude savonneuse pour essuyer le boîtier du réfrigérateur de préparation. Caractéristiques • Boîtier en acier inoxydable • Pieds réglables • Cycle de refroidissement spécial pour réduire la formation de glace • Système anti-condensation • Isolation protectrice compacte de 5 cm • Livré avec deux barres transversales • Contrôle digital de la température (Dixell) Caractéristiques du produit • Poids net : 38kg • Dimensions : L200 x P39,5 x H43,5cm • Capacité : 9 conteneurs 1/3 GN • 230V / 50Hz / 1 Phase 200W	