

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Saladette - 400 L - 137 cm - 3 portes - incl planche à découper

Maxima



Description	Caractéristiques
Une saladette professionnelle est utile dans toute cuisine de restauration, surtout si vous devez souvent préparer des salades et des sandwiches. Cette saladette de 137 cm de long comporte trois portes de placard en acier inoxydable et une planche à découper en plastique sur le dessus, utile pour couper les petits pains ou les légumes. Derrière chaque porte de placard, vous trouverez une seule étagère réglable en hauteur pour que vous puissiez l'adapter à vos besoins. Cet appareil de cuisine professionnel a une capacité de 257 litres et peut être utilisé avec des récipients Gastronorm, mais ceux-ci ne sont pas fournis avec la saladette. Vous pouvez les acheter dans la boutique en ligne. Système de refroidissement spécialisé La température de cette saladette peut être réglée entre 0 et 10°C à l'aide d'un régulateur de température numérique très pratique. Le système de refroidissement de cet appareil garantit que l'air est soufflé à l'intérieur de la glacière, de sorte que tous les produits restent également refroidis, quelle que soit leur position dans le réfrigérateur. En outre, des évaporateurs moussés sont installés sur trois côtés et le réfrigérant utilisé est le R600a, qui ne contient pas de CFC. Cette saladette est équipée d'un cycle de refroidissement unique qui réduit la formation de glace à l'intérieur du réfrigérateur. Nettoyage sans effort Le nettoyage de cet appareil de cuisine haut de gamme est très	

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
facile, grâce aux matériaux durables et résistants aux rayures qui le composent. L'utilisation d'acier inoxydable lisse empêche l'accumulation de saletés dans les coins cachés et est très facile à nettoyer. Comme cette saladette est utilisée quotidiennement et que les aliments changent régulièrement à l'intérieur, il est important de la nettoyer soigneusement. Éteignez la saladette avant de la nettoyer. Utilisez un chiffon humide et un détergent doux pour nettoyer l'intérieur. Veillez à ne pas utiliser trop d'eau lors du nettoyage afin d'éviter la condensation et la formation de glace. Veillez également à bien sécher l'ensemble avant de remettre la saladette en marche. Enfin, n'oubliez pas de nettoyer les joints de la porte et de rincer les étagères à l'eau savonneuse pour les garder propres. La température ambiante maximale de cette saladette est de 32°C Caractéristiques • Régulation numérique de la température (Dixell) • Tablettes réglables (une par porte) • Évaporateur à mousse sur trois côtés • Fabriquée en acier inoxydable (AISI 304) • Compresseur Zanussi • Isolation protectrice compacte de 3,5 cm Caractéristiques du produit • Poids net : 104 kg • Dimensions intérieures : L129,5 x P59,5 x H50cm • Dimensions extérieures : L136,5 x P70 x H88cm • Capacité : 257L • 230V / 50Hz / 1 Phase 230W Inclus • Trois barres transversales de 53cm • Quatre barres transversales 17,6cm	