

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Comptoir de préparation réfrigéré GN avec pare-haleine Polar Série U 4 portes


Garantie 2 ans pièces, main d'oeuvre et déplacement


Caractéristiques techniques

Marque: Polar

Capacité: 4 x GN 1/1

Dimensions: 1360(H) x 2230(L) x 700(P) mm

Matériel: Acier inoxydable

Puissance: 300

Réfrigérant: R600a / GWP 3

Plage de Température: -2 °C à 8 °C

Alimentation: 230V

Poids: 130 kg

Prise: Oui

Capacité interne généreuse de 476 litres utilisables - gardez les ingrédients les plus utilisés à proximité

Dégivrage automatique maximise l'efficacité et les performances de refroidissement

Référence soumise à une Eco-participation de 15.04€ par unité vendue applicable en France uniquement

Commandes de température numériques précises et conviviales avec affichage

Isolation de 50 mm améliore l'efficacité énergétique et réduit les coûts de fonctionnement

1 étagère réglable par porte pour une flexibilité de stockage maximale

Protection en verre contre les éternuements aide à promouvoir une bonne hygiène alimentaire

Planche à découper PE amovible - préparer et servir sans déplacer les stations

Facile à positionner pour le nettoyage ou la maintenance - monté sur roulettes

Construction en acier inoxydable facile à nettoyer et gain de temps

Refroidissement assisté par ventilateur puissant garde le contenu au frais pendant les heures exigeantes

Description	Caractéristiques
Assurez un stockage alimentaire efficace et hygiénique pour vos ingrédients les plus utilisés avec le comptoir saladette réfrigéré à quatre portes de la série Polar U. Conçu pour accueillir jusqu'à quatre bacs gastronormes de taille standard (1/1GN) sur le dessus et jusqu'à 476 litres de stockage derrière les quatre portes, le comptoir offre une capacité impressionnante - parfait pour les cuisines professionnelles les plus animées.	Classe énergétique NC
	Poids (en kg) 130
	Référence constructeur CT395
	Configuration 4 portes

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
Avec son puissant système de refroidissement à air forcé, le comptoir saladette travaille dur pour maintenir des températures constantes, que les températures ambiantes atteignent 32°C ou que les portes soient constamment ouvertes pendant un service chargé. Sur le dessus, l'accès compatible GN aide à garder les ingrédients à portée de main, accélérant ainsi la préparation de salades, pizzas ou sandwiches. Tout cela est protégé par une construction robuste en acier inoxydable facile à nettoyer et une protection anti-éternuements hygiénique sur toute la longueur - idéale lorsque le comptoir est positionné dans des zones de service assisté. Les meubles réfrigérés Polar Série U sont conçus pour stocker de manière très fiable vos produits à plus forte valeur. Construits selon les spécifications commerciales les plus strictes, ces unités disposent d'un puissant refroidissement à air pulsé, idéal pour réduire les risques de dégradations des aliments tout en préservant leurs saveurs et leurs qualités nutritionnelles. Si vous prévoyez d'ouvrir votre meuble très fréquemment, le système de réfrigération Polar Série U permet de maintenir de manière fiable une température toujours froide, dans des conditions de température ambiante jusqu'à 32 ° C.	Taille des grilles (en mm) GN 1/1 Températures -2 °C à 8 °C Type de branchement Monophasé Groupe tropicalisé non Puissance totale (kW) 0,30 Avec vitrine Oui Dimensions extérieures (en mm) 2230 x 700 x 1360 Classe climatique NC Garantie 2 ans pièces, main d'oeuvre et déplacement incluse
<u>Autres informations</u> Marque: Polar Capacité: 4 x GN 1/1 Dimensions: 1360(H) x 2230(L) x 700(P) mm Matériel: Acier inoxydable Puissance: 300 Réfrigérant: R600a / GWP 3 Plage de Température: -2 °C à 8 °C Alimentation: 230V Poids: 130 kg Prise: Oui Capacité interne généreuse de 476 litres utilisables - gardez les ingrédients les plus utilisés à proximité Dégivrage automatique maximise l'efficacité et les performances de refroidissement Référence soumise à une Eco-participation de 15.04€ par unité vendue applicable en France uniquement Commandes de température numériques précises et conviviales avec affichage	

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
Isolation de 50 mm améliore l'efficacité énergétique et réduit les coûts de fonctionnement 1 étagère réglable par porte pour une flexibilité de stockage maximale Protection en verre contre les éternuements aide à promouvoir une bonne hygiène alimentaire Planche à découper PE amovible - préparer et servir sans déplacer les stations Facile à positionner pour le nettoyage ou la maintenance - monté sur roulettes Construction en acier inoxydable facile à nettoyer et gain de temps Refroidissement assisté par ventilateur puissant garde le contenu au frais pendant les heures exigeantes	