

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Table frigorifique ventilée, 4 portes GN 1/1, 550 Lit.


Description	Caractéristiques
• Classe énergétique : D • En dotation: 1 grille GN1/1 (530x325mm), par porte • 6 pieds en inox réglables. • Conception monocoque. • Réalisation intérieure en acier inox (Alimentaire) AISI 304, extérieur AISI 441. • Top supérieur indépendant (démontable), en acier inox AISI 304. • Crémaillères et glissières en acier inox (antibasculante), permettant des positionner les grilles à souhait. • Fond intérieur embouti. • Portes avec poignée ergonomique (non saillante) et réversible (pas de nécessité d'un Kit), fermeture assurée par joint magnétique "à pression" (remplacement aisé, sans outillage), charnières avec arrêt à 100° et fermeture portes avec rappel automatique.	Puissance (kW) 0,26
	Type de froid positif
	Classe énergétique d
	Poids (en kg) 176
	Référence constructeur DT224/P9H
	Hauteur (mm) 850/900
	Configuration 4 portes
	Profondeur 700
	Profondeur (mm) 700
	Taille des grilles (en mm) GN 1/1
	Groupe tropicalisé oui
	Puissance totale (kW) 0,26
	Dimensions extérieures (en mm) 2295 x 700 x 850/900
	Classe climatique 5
	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
• Groupe compresseur classe climatique 5 (40°C température & 40% humidité), incorporé dans le meuble (à droite), condenseur ventilé. • Accessibilité frontale du groupe compresseur sur glissières "extractibles", facilité d'inspection. • Évaporateur (latérale) ventilé (surdimensionné), traité contre le sel et acides alimentaires "coating", complètement caché (non apparent). • Réfrigérant R290. • Régulateur électronique (sous boîte fermée, étanche), écran de contrôle en façade avec LED blanc. • Dégivrage automatique de l'évaporateur, nombre des dégivrages programme d'usine (modifiables à souhait). • Évaporation automatique du condensat. • Isolation en polyuréthane sans CFC (70mm). PLUS : • Glissières double coulisses (permettant de grille et des bacs GN au même temps !!) • Travail aisé grâce au charnières avec arrêt à 100° et fermeture portes avec rappel automatique. • Des prestations exceptionnelles grâce à la canalisation forcée de l'air réfrigéré, une température uniforme. • Groupe, sur glissières "extractibles", de type "monobloc". • Évaporateur traité contre les sels et les acides alimentaires "coating". • Régulateur électronique (sous boîte fermée, étanche). Caractéristiques Techniques : -Largeur en mm : 2295 -Profondeur en mm : 700	

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
-Hauteur en mm : 850/900 -Poids en KG : 176 -Puissance électrique : 0.26 -Températures Positives : -2°+8° -EPREL Classe Energétique : D	