

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Saladette à poser avec couvercle polar série g 7x gn 1/4



Garantie 2 ans pièces, main d'oeuvre et déplacement



Caractéristiques techniques

Capacité :

Dimensions : 274(H) x 1500(L) x 335(P) mm

Matières : Inox

Cable monté : oui

Type de gaz : R600a

Plage de température : 2 °C à 8 °C

Poids : 33 kg

Froid|Tables réfrigérées

Cable fourni 2 : oui

Profondeur : 335 mm

Hauteur : 274 mm

Matière : Inox

Poids : 33 kg

Largeur : 1500 mm

Type de pieds : Pieds réglables

Température ambiante maximale : 32 °C

Description	Caractéristiques																						
<p>110W. Capacité : 7x 1/4GN. R600a</p> <p>Parfaites pour les bars à salade, ces saladettes maintiennent les aliments frais et à portée de main. Compatibles GN 1/4, bacs vendus séparément. Les commandes numériques simples à utiliser et la construction robuste en acier inoxydable facilitent le fonctionnement et l'entretien.</p> <p>SALADETTE À POSER AVEC COUVERCLE POLAR SÉRIE G 7X GN 1/4 Que vous prépariez des sandwiches, des wraps, des pizzas ou des salades, le réfrigérateur de comptoir Polar Série G permet de stocker de manière fiable jusqu'à sept casseroles gastronomes de quart de taille pour les ingrédients. Doté d'un couvercle pratique pour l'hygiène, le réfrigérateur est exceptionnellement flexible, avec un contrôle variable de la température facilement réglable grâce au panneau numérique monté en façade. Il est également facile à nettoyer et à entretenir - un excellent choix pour la cuisine professionnelle. La réfrigération de cuisine Polar G-Series est conçue pour une utilisation commerciale quotidienne dans des environnements professionnels exigeants. Grâce à une construction commerciale solide et à des compresseurs performants, choisissez la réfrigération de la série G si vous avez besoin d'un appareil durable et performant qui sera</p>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>Poids (en kg)</td> <td>33</td> </tr> <tr> <td>Référence constructeur</td> <td>FA855</td> </tr> <tr> <td>Taille du bac</td> <td>GN 1/4</td> </tr> <tr> <td>Couvercle</td> <td>inox</td> </tr> <tr> <td>Températures</td> <td>+2°C à +8°C</td> </tr> <tr> <td>Type de branchement</td> <td>Monophasé</td> </tr> <tr> <td>Puissance totale (kW)</td> <td>0,11</td> </tr> <tr> <td>Largeur en mm</td> <td>1410 à 1500 mm</td> </tr> <tr> <td>Nombre de bacs</td> <td>05 à 07</td> </tr> <tr> <td>Dimensions extérieures (en mm)</td> <td>1500 x 335 x 274</td> </tr> <tr> <td>Bacs</td> <td>7 x GN 1/4</td> </tr> </table> <p>Garantie 2 ans pièces, main d'oeuvre et déplacement incluse</p>	Poids (en kg)	33	Référence constructeur	FA855	Taille du bac	GN 1/4	Couvercle	inox	Températures	+2°C à +8°C	Type de branchement	Monophasé	Puissance totale (kW)	0,11	Largeur en mm	1410 à 1500 mm	Nombre de bacs	05 à 07	Dimensions extérieures (en mm)	1500 x 335 x 274	Bacs	7 x GN 1/4
Poids (en kg)	33																						
Référence constructeur	FA855																						
Taille du bac	GN 1/4																						
Couvercle	inox																						
Températures	+2°C à +8°C																						
Type de branchement	Monophasé																						
Puissance totale (kW)	0,11																						
Largeur en mm	1410 à 1500 mm																						
Nombre de bacs	05 à 07																						
Dimensions extérieures (en mm)	1500 x 335 x 274																						
Bacs	7 x GN 1/4																						

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>fréquemment utilisé. La gamme G-Series excelle dans des conditions allant jusqu'à 32°C.</p> <p><u>Autres informations</u></p> <p>Capacité : Dimensions : 274(H) x 1500(L) x 335(P) mm Matières : Inox Cable monté : oui Type de gaz : R600a Plage de température : 2 °C à 8 °C Poids : 33 kg Froid Tables réfrigérées Cable fourni 2 : oui Profondeur : 335 mm Hauteur : 274 mm Matière : Inox Poids : 33 kg Largeur : 1500 mm Type de pieds : Pieds réglables Température ambiante maximale : 32 °C</p>	