

**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 8x gn 1/4

Garantie 2 ans pièces, main d'oeuvre et déplacement



### Caractéristiques techniques



Capacité :

Dimensions : 274(H) x 1800(L) x 335(P) mm

Matières : Inox

Cable monté : oui

Type de gaz : R600a

Plage de température : 2 °C à 8 °C

Poids : 37 kg

Froid|Tables réfrigérées

Cable fourni 2 : oui

Profondeur : 335 mm

Hauteur : 274 mm

Matière : Inox

Poids : 37 kg

Largeur : 1800 mm

Type de pieds : Pieds réglables

Température ambiante maximale : 32 °C

Description	Caractéristiques																								
122W. Capacité : 8x 1/4GN. R600a 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. <b>SALADETTE À POSER AVEC COUVERCLE POLAR SÉRIE G 8X GN 1/4</b> Avec sa généreuse capacité de huit bacs GN quart de taille, le réfrigérateur de comptoir Polar Série G est un excellent choix pour les cuisines très demandées. Conçu pour être fiable et performant, le réfrigérateur conserve facilement le contenu à la température réglée, gardant ainsi les salades, les fromages, les viandes et les légumes parfaitement frais et prêts à être préparés. Le panneau de contrôle numérique monté à l'avant et la construction robuste en acier inoxydable garantissent une utilisation facile et une longue durée de vie. 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	<table border="1"> <tr> <td colspan="2">Classe énergétique</td> </tr> <tr> <td>Poids (en kg)</td> <td>37</td> </tr> <tr> <td>Référence constructeur</td> <td>FA856</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>0,122</td> </tr> <tr> <td>Largeur en mm</td> <td>1710 à 1800 mm</td> </tr> <tr> <td>Nombre de bacs</td> <td>08 à 09</td> </tr> <tr> <td>Dimensions extérieures (en mm)</td> <td>1800 x 335 x 274</td> </tr> <tr> <td>Bacs</td> <td>8 x GN 1/4</td> </tr> </table>	Classe énergétique		Poids (en kg)	37	Référence constructeur	FA856	Taille du bac	GN 1/4	Couvercle	inox	Températures	+2°C à +8°C	Type de branchement	Monophasé	Puissance totale (kW)	0,122	Largeur en mm	1710 à 1800 mm	Nombre de bacs	08 à 09	Dimensions extérieures (en mm)	1800 x 335 x 274	Bacs	8 x GN 1/4
Classe énergétique																									
Poids (en kg)	37																								
Référence constructeur	FA856																								
Taille du bac	GN 1/4																								
Couvercle	inox																								
Températures	+2°C à +8°C																								
Type de branchement	Monophasé																								
Puissance totale (kW)	0,122																								
Largeur en mm	1710 à 1800 mm																								
Nombre de bacs	08 à 09																								
Dimensions extérieures (en mm)	1800 x 335 x 274																								
Bacs	8 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>si vous avez besoin d'un appareil durable et performant qui sera fréquemment utilisé. La gamme G-Series excelle dans des conditions allant jusqu'à 32°C.</p> <p><b><u>Autres informations</u></b></p> <p>Capacité : Dimensions : 274(H) x 1800(L) x 335(P) mm Matières : Inox Cable monté : oui Type de gaz : R600a Plage de température : 2 °C à 8 °C Poids : 37 kg Froid Tables réfrigérées Cable fourni 2 : oui Profondeur : 335 mm Hauteur : 274 mm Matière : Inox Poids : 37 kg Largeur : 1800 mm Type de pieds : Pieds réglables Température ambiante maximale : 32 °C</p>	<p><b>Garantie 2 ans pièces, main d'oeuvre et déplacement incluse</b></p>