Restaupro.com
Service Client du Lundi au Vendredi
De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Desserte Réfrigérée centrale GN 1/1

Caractéristiques techniques
puissance: 230v/1ph/
consommation: 400 w-
poids : 134 kg

Description

La table réfrigérée 4 portes en profondeur 700mm est idéale pour stocker vos denrées à température -2°+8°C en cuisine professionnelle. Facile d'accès et donc à entretenir, le froid ventilé est assuré par des composants européens de qualité supérieure fabriqués par Zanussi et Dixell. La desserte froide peut être utilisée normalement en condition ambiante de température jusqu'à 39°C. La top de la table réfrigérée inox positive 4 portes peut servir de plan de travail et optimiser l'espace de préparation dans les restaurants, snacks, boulangerie....

Autres informations

puissance: 230v/1ph/
consommation: 400 w-
poids : 134 kg

Caractéristiques

Type de froid	positif
Classe énergétique	B
Référence constructeur	THP4100TN
Version	Centrale
Configuration	4 portes
Profondeur (mm)	700
Taille des grilles (en mm)	GN 1/1
Températures	-2°C à +8 °C
Type de branchement	Monophasé
Groupe tropicalisé	non
Puissance totale (kW)	0,4
Dimensions extérieures (en mm)	L2230 x P700 x H860
Classe climatique	4