

**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-

Description	Caractéristiques
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....	Type de froid positif
	Référence constructeur THP4100TN
<b><u>Autres informations</u></b> Puissance: 230V/1Ph/ Consommation: 400 W-	Version Centrale
	Configuration 4 portes
	Profondeur (mm) 700
	Taille des grilles GN 1/1
	Groupe tropicalisé non
	Dimensions extérieures l2230xp700xh860 mm