

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Saladette réfrigérée - 3 portes , 1795 x 700 x1050mm


Description	Caractéristiques
Table de préparation Skyrainbow 3 portes, 10 x GN1/4, +2°C à +8°C	Référence constructeur THSH3000700
La table de préparation Skyrainbow offre une qualité constante et élevée directement du fabricant, à un excellent rapport qualité-prix.	Configuration 3 portes
Cette table de préparation Skyrainbow est parfaite pour les petits snacks, restaurants rapides et points de vente. La surface de travail spacieuse permet d'utiliser confortablement vos équipements de préparation tels que planches à découper, couteaux et bols. Elle se distingue également par une vitrine réfrigérée intégrée avec couvercle en acier inoxydable. Les bacs GN amovibles facilitent le stockage de légumes fraîchement coupés tels que tomates, concombres, et choux, et permettent aussi le portionnement pratique des sauces et vinaigrettes. L'espace intérieur réfrigéré offre suffisamment de capacité pour stocker légumes frais, diverses sauces et autres produits alimentaires.	Taille des grilles (en mm) GN 1/1
La température peut être réglée précisément selon vos besoins individuels entre +2°C et +8°C via un affichage digital.	Températures +2° +8°
Grâce à l'utilisation du fluide frigorigène écologique R290, cet appareil garantit une longue durée de vie et une économie d'énergie.	Type de branchement Monophasé
Caractéristiques du produit :	Groupe tropicalisé non
Fluide réfrigérant écologique R290	Dimensions 1795 x 700 x 1050 extérieures (en mm) mm
	Classe climatique 4
	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
Système de refroidissement ventilé Compresseur de marque reconnue Thermostat digital Dixell Dégivrage par chauffage intégré pour une phase de dégivrage raccourcie Adapté également aux températures ambiantes élevées Détails du produit : Intérieur et extérieur en acier inoxydable (paroi arrière galvanisée) Vitrine réfrigérée intégrée avec couvercle en inox Isolation renforcée de 60 mm pour une température stable et des économies d'énergie Portes auto-fermantes Joint de porte lavable et facilement remplaçable Monté sur roulettes, conversion en pieds fixes possible Nettoyage facilité grâce aux angles et bords arrondis Livré avec 3 grilles de support (dimensions : 323x560 mm) Convient pour 10 bacs GN 1/4 d'une profondeur maximale de 100 mm (bacs GN non inclus) Spécifications techniques : Classe climatique 4 (adaptée aux températures ambiantes jusqu'à 30°C et à une humidité relative de 55%) Prêt à brancher, installation immédiate Réfrigérant R290 Dimensions (L x P x H) 1795 x 700 x 1050 mm Bac GN GN 1/4 x 10 Puissance 9.6 (kw/24h) Tension 230 / 50 (V/Hz) Température: +2/+8 °C Nombre de portes 3	

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
Evaporation Ventilée	