

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Comptoir à pizza 2 portes avec dessus en granit Polar Série U 428L

Garantie 2 ans pièces, main d'oeuvre et déplacement



Description	Caractéristiques
Augmentez la production de pizza avec le comptoir à pizza deux portes Polar Série U - une station de préparation culinaire professionnelle incroyablement pratique et fiable. Conçu avec une capacité interne généreuse et un système de refroidissement par air forcé puissant, le comptoir de préparation offre un stockage exceptionnellement grand et facilement accessible et des performances exceptionnelles, lui permettant de refroidir de grandes quantités d'ingrédients prêts à être utilisés immédiatement.	Classe énergétique A
Équipé d'un plan de travail en granit massif de qualité supérieure, la surface est conçue pour rester froide, rendant le pétrissage plus facile. La construction en acier inoxydable de qualité supérieure garantit que le comptoir soit à la fois solide et robuste, pour supporter les rigueurs d'une cuisine professionnelle animée et aider à fournir des plats exceptionnels à maintes reprises.	Référence constructeur UA081
Polar Série U est le summum de la gamme de réfrigérateurs de cuisine Polar, conçue pour stocker de manière fiable vos produits les plus précieux. Construits selon les spécifications commerciales les plus élevées, ces unités disposent d'un puissant refroidissement par air forcé - parfait pour réduire le gaspillage alimentaire tout en conservant le goût des aliments. Si vous accédez très fréquemment à l'unité, la réfrigération Polar Série U maintient de manière fiable une température constamment fraîche, même dans des conditions allant jusqu'à 43°C.	Configuration 2 portes
Information :	Profondeur (mm) 800
	Taille des grilles (en mm) 600 x 400
	Températures +2°C à +8°C
	Type de branchement Monophasé
	Groupe tropicalisé oui
	Puissance totale (kW) 0,300
	Dimensions extérieures (en mm) 1510 x 800 x 1000
	Classe climatique 5
	Zone à ingrédients Non
	Garantie 2 ans pièces, main d'oeuvre et déplacement incluse

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
300W. Plan de travail en granit. Capacité utilisable : 290L. R600a Marque: Polar Capacité: 428 L Dimensions: 1000(H) x 1510(l) x 800(P) mm Poids: 257 kg Prise: Oui Capacité interne utilisable généreuse de 290 L avec 7 ensembles de guides de rails par porte Construction robuste en acier inoxydable facile à nettoyer Le dégivrage automatique maximise l'efficacité et les performances de refroidissement Commandes et affichage de température numériques précis Portes à fermeture automatique aident à réduire les coûts de fonctionnement et à améliorer la sécurité de la cuisine Système puissant assisté par ventilateur pour maintenir une température constante dans toute l'unité Surface de travail en granit qui reste froide - évite que la pâte adhère et chauffe Stockage compatible avec les plaques de boulangerie pour maximiser la flexibilité du comptoir Veuillez noter : conçu pour s'adapter aux grilles pâtisseries standard 600x400mm - pas d'étagères incluses Fiche produit Fournisseur: Polar Numéro du modèle: UA081 Type de modèle: Table réfrigérée positive Classe énergétique: A Indice d'efficacité énergétique: 22.7 Ecolabel UE: non Consommation énergétique quotidienne: 1.54kWh/jour Consommation énergétique annuelle: 562kWh/an Capacité nette: 268L Classe climatique: 5 Type d'utilisation: Cet appareil est destiné à être utilisé à des températures ambiantes allant jusqu'à 40°C	