

Cellule de Refroidissement et Surgélation 5 GN 1/1

AAEBF05



Cellule de refroidissement et de surgélation à 5 niveaux GN 1/1 avec une plage de températures variant entre **-18°C et +90°C** (refroidit 5 Kg d'aliment de +90°C à +3°C en 90 min et surgèle 3 Kg d'aliments de +90°C à -18°C en 240 minutes). Avec une capacité de stockage de **110 L**, c'est la cellule idéale pour les professionnels de la restauration, traiteurs, pâtisseries, glaciers...

Caractéristiques Produit :

Matière : Acier	Alimentation : 220 V	Volume (L) : 94
Type de Porte : Battante	Température Minimum (°C) : -18	Température Maximum (°C) : 90
Porte : Pleine	Nombre de portes : 1	Nombre de Niveaux : 5
Finition Extérieure : Inox	Longueur (mm) : 755	Profondeur (mm) : 832
Hauteur (mm) : 581	Poids (kg) : 72	Puissance (W) : 1300
Dimensions des Plaques / Grilles (mm) : GN 1/1 ou 600x400	Type de Froid : Ventilé	Thermostat : Oui
Liquide de refroidissement : R290	Classe climatique : 4	Gaz réfrigérant de série : R290

Informations Logistiques :

Largeur : 0 mm	Profondeur : 0 mm	Hauteur : 0 mm
----------------	-------------------	----------------