

# Tour Pâtissier Négatif 600x400 - Profondeur 800

## CGMCP150



# FourniResto

Ce Tour Pâtissier Négatif à froid ventilé d'une profondeur de 800 mm a une plage de températures comprise entre -20 et -15°C. Sa capacité est de 362 litres et son extérieur comme son intérieur sont en inox AISI-304, sauf la partie arrière en galva. Son thermostat est électronique avec afficheur digital, pour économiser de l'énergie.

### Caractéristiques Produit :

|                                 |                                |                                                     |
|---------------------------------|--------------------------------|-----------------------------------------------------|
| Matière : Inox                  | Alimentation : 230 V           | Volume (L) : 362                                    |
| Type de Porte : Battante        | Température Minimum (°C) : -15 | Température Maximum (°C) : -20                      |
| Porte : Pleine                  | Nombre de portes : 2           | Finition Extérieure : Inox                          |
| Longueur (mm) : 1495            | Profondeur (mm) : 800          | Hauteur (mm) : 850                                  |
| Poids (kg) : 114                | Puissance (W) : 535            | Dimensions des Plaques / Grilles ( mm ) : 600 x 400 |
| Couleur : Argent / Inox         | Type de Froid : Ventilé        | Classe Energétique : E                              |
| Températures : Négatives        | Thermostat : Oui               | Réfrigéré : Oui                                     |
| Dosseret : Sans dosseret        | Classe climatique : 5          | Puissance frigorifique (W) : 606                    |
| Gaz réfrigérant de série : R290 | Type d'Inox : Inox AISI 304    |                                                     |

### Informations Logistiques :

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

# FourniResto

[www.fourniresto.com](http://www.fourniresto.com)

04 84 98 00 30