

Tour Pâtissier Série U 3 Portes Avec Plan De Travail en Marbre

GEUA082



Le Tour Pâtissier Série U 3 Portes Avec Plan De Travail en Marbre combine élégance et performance. Doté d'un plan de travail en marbre robuste et d'une finition extérieure en inox, ce meuble réfrigéré est conçu pour un usage intensif en environnement professionnel. Il intègre un système de refroidissement ventilé qui garantit une température constante entre 2°C et 5°C, idéal pour la conservation optimale des pâtisseries et produits délicats. Avec ses trois portes battantes et une capacité de 634 litres, ce modèle répond aux exigences des cuisines les plus actives, tout en assurant une facilité de nettoyage et une manipulation aisée grâce à ses roulettes blocables.

Caractéristiques Produit :

Matière : Inox	Alimentation : 230 V	Volume (L) : 634
Type de Porte : Battante	Température Minimum (°C) : 2	Température Maximum (°C) : 5
Porte : Pleine	Nombre de portes : 3	Finition Extérieure : Inox
Longueur (mm) : 2020	Profondeur (mm) : 800	Hauteur (mm) : 1000
Poids (kg) : 320	Puissance (W) : 350	Dimensions des Plaques / Grilles (mm) : 600 x 400
Couleur : Argent / Inox	Type de Froid : Ventilé	Classe Energétique : A
Températures : Positives	Thermostat : Oui	Réfrigéré : Oui
Dosseret : Avec dosseret	Classe climatique : 5	Gaz réfrigérant de série : R600a

Informations Logistiques :

Largeur : 0 mm

Profondeur : 0 mm

Hauteur : 0 mm