

Tour Pâtissier 3 Portes Série U - 634L

GEUA084



Le Tour Pâtissier 3 Portes Série U - 634L se distingue par ses caractéristiques optimales pour les environnements professionnels de la pâtisserie. Doté d'un volume de 634 litres et d'une finition en inox, ce meuble réfrigéré assure une conservation impeccable grâce à son système de froid ventilé. Les températures positives sont maintenues entre 2 et 8°C, même en conditions d'utilisation maximales de 43°C, grâce à la classe climatique 5 et au gaz réfrigérant R600a. Pratique, il inclut un plan de travail inox, des roulettes blocables pour une mobilité facilitée et un système de dégivrage semi-automatique.

Caractéristiques Produit :

Matière : Inox	Alimentation : 230 V	Volume (L) : 634
Type de Porte : Battante	Température Minimum (°C) : 2	Température Maximum (°C) : 8
Porte : Pleine	Nombre de portes : 3	Finition Extérieure : Inox
Longueur (mm) : 2020	Profondeur (mm) : 800	Hauteur (mm) : 860
Poids (kg) : 152	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
Température ambiante d'utilisation Maximale (°C) : 43°C	Dosseret : Sans dosseret	Classe climatique : 5
Gaz réfrigérant de série : R600a		

Informations Logistiques :

Largeur : 0 mm

Profondeur : 0 mm

Hauteur : 0 mm