

Table Réfrigérée Positive GN 1/1 à 1 Porte et 4 Tiroirs - 474 L CB74895365



Optimisez l'efficacité et la qualité dans vos cuisines professionnelles avec la Table Réfrigérée Positive GN 1/1, équipée d'une porte et de quatre tiroirs. Offrant 474 litres de capacité et fabriquée en acier inoxydable AISI 430, elle garantit robustesse et hygiène. Sa plage de température de -2 à +8 °C, gérée par un système de froid ventilé avec l'agent R290, assure une conservation optimale des produits. Économe en énergie, classe A, elle s'adapte à des températures ambiantes allant jusqu'à 43 °C. Un choix performant pour des professionnels exigeants.

Caractéristiques Produit :

| | | |
|---------------------------------------|---|--|
| Matière : Acier Inoxydable | Alimentation : 230 V | Volume (L) : 474 |
| Type de Porte : Battante | Température Minimum (°C) : -2 | Température Maximum (°C) : 8 |
| Porte : Pleine | Nombre de portes : 1 | Finition Extérieure : Inox |
| Longueur (mm) : 1785 | Profondeur (mm) : | Hauteur (mm) : |
| Poids (kg) : 170 | Puissance (W) : 227 | Dimensions des Plaques / Grilles (mm) : GN 1/1 : 325 x 530 |
| Taille GN : GN 1/1 | Type de Froid : Ventilé | Classe Energétique : A |
| Températures : Négatives et Positives | Consommation d'énergie (kWh/an) : 446 | Thermostat : Oui |
| Réfrigéré : Oui | Température ambiante d'utilisation Maximale (°C) : 43°C | Dossieret : Sans dossieret |
| Liquide de refroidissement : R290 | Classe climatique : 5 | Nombre de Tiroirs : 4 |
| Type d'Inox : Inox AISI 430 | | |

Informations Logistiques :

Largueur : 0 mm

Profondeur : 0 mm

Hauteur : 0 mm

www.fourniresto.com

04 84 98 00 30

Table Réfrigérée Positive GN 1/1 à 1 Porte et 4 Tiroirs -
474 L
CB74895365