

Table Réfrigérée Positive GN 1/1 à 4 Portes - 360 L

CB74895082



La Table Réfrigérée Positive GN 1/1 à 4 Portes - 360 L est conçue pour maximiser l'efficacité et la robustesse en environnement professionnel. Offrant un volume de 360 litres et adaptée aux bacs GN 1/1, ce modèle possède une plage de température de -2 à +8 °C, idéale pour une variété d'aliments. Fabriquée en acier inoxydable AISI 304, elle garantit durabilité et facilité de nettoyage. Son système de refroidissement ventilé assure une conservation optimale des produits, tandis que le fluide réfrigérant R290 respecte les normes environnementales actuelles.

Caractéristiques Produit :

Matière : Acier Inoxydable	Alimentation : 230 V	Volume (L) : 360
Type de Porte : Battante	Température Minimum (°C) : -2	Température Maximum (°C) : 8
Porte : Pleine	Nombre de portes : 4	Finition Extérieure : Inox
Longueur (mm) : 2130	Profondeur (mm) :	Hauteur (mm) : 600
Poids (kg) : 165	Puissance (W) : 350	Dimensions des Plaques / Grilles (mm) : GN 1/1 : 325 x 530
Taille GN : GN 1/1	Couleur : Argent / Inox	Type de Froid : Ventilé
Classe Energétique : D	Températures : Négatives et Positives	Consommation d'énergie (kWh/an) : 1317
Thermostat : Oui	Tropicalisé : Oui	Réfrigéré : Oui
Température ambiante d'utilisation Maximale (°C) : 43°C	Dosseret : Sans dosseret	Liquide de refroidissement : R290
Classe climatique : T (18 à 43°C)	Nombre de Tiroirs : 0	Type d'Inox : Inox AISI 304

Informations Logistiques :

Largeur : 0 mm

Profondeur : 0 mm

Hauteur : 0 mm

www.fourniresto.com

04 84 98 00 30

Table Réfrigérée Positive GN 1/1 à 4 Portes - 360 L

CB74895082