

Table Réfrigérée Positive GN 1/1 à 3 Portes - 280 L

CB74895080



La Table Réfrigérée Positive GN 1/1 à 3 Portes - 280 L est essentielle pour les cuisines professionnelles recherchant fiabilité et efficacité. Conçue en acier inoxydable AISI 304, elle garantit robustesse et longévité. Avec ses dimensions compactes et sa capacité de 280 L, elle s'intègre aisément dans divers environnements. Le système de refroidissement ventilé régule efficacement la température de -2 à +8°C, optimisant la conservation des aliments. Équipée d'un thermostat et fonctionnant avec un liquide de refroidissement R290 écoresponsable, elle offre performance tout en respectant l'environnement.

Caractéristiques Produit :

Matière : Acier Inoxydable	Alimentation : 230 V	Volume (L) : 280
Type de Porte : Battante	Température Minimum (°C) : -2	Température Maximum (°C) : 8
Porte : Pleine	Nombre de portes : 3	Finition Extérieure : Inox
Longueur (mm) : 1600	Profondeur (mm) : 700	Hauteur (mm) : 600
Poids (kg) : 145	Puissance (W) : 230	Eclairage Intérieur : Non
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	Réfrigéré : Oui
Température ambiante d'utilisation Maximale (°C) : 43°C	Dosseret : Sans dosseret	Liquide de refroidissement : R290
Classe climatique : T (18 à 43°C)	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 3 Portes - 280 L

CB74895080