

Saladette Réfrigérée Positive - 3 GN 1/1 - 465 L

CB79500415



Saladette Réfrigérée Positive - 3 GN 1/1 - 465 L : Un atout essentiel pour toute cuisine professionnelle, cette saladette garantit une conservation optimale des aliments grâce à une température réglable de 2°C à 8°C. Elle offre une capacité de 465 litres et est équipée de trois portes battantes en acier inoxydable robuste. Le système de refroidissement ventilé assure une température constante, idéale pour les environnements jusqu'à 32°C. Simple à utiliser avec un thermostat intégré, ce modèle est également écoénergétique avec une consommation modérée.

Caractéristiques Produit :

Matière : Acier Inoxydable	Alimentation : 230 V	Volume (L) : 465
Type de Porte : Battante	Température Minimum (°C) : 2	Température Maximum (°C) : 8
Porte : Pleine	Nombre de portes : 3	Finition Extérieure : Inox
Longueur (mm) : 1795	Profondeur (mm) : 700	Hauteur (mm) : 1365
Poids (kg) : 160	Puissance (W) : 340	Dimensions des Plaques / Grilles (mm) : GN 1/1 : 325 x 530
Taille GN : GN 1/1	Couleur : Inox	Type de Froid : Ventilé
Températures : Positives	Consommation d'énergie (kWh/an) : 949	Thermostat : Oui
Réfrigéré : Oui	Température ambiante d'utilisation Maximale (°C) : 32°C	Liquide de refroidissement : R600a
Classe climatique : N (16 à 32°)	Gaz réfrigérant de série : R600a	Type d'Inox : Acier Inox 18/8
Type de couvercle : Verre		

Informations Logistiques :

Largeur : 0 mm

Profondeur : 0 mm

Hauteur : 0 mm

www.fourniresto.com

04 84 98 00 30

Saladette Réfrigérée Positive - 3 GN 1/1 - 465 L
CB79500415