

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

CB74895082



Table Réfrigérée Positive GN 1/1 à 4 Portes - 360 L idéale pour conserver vos aliments à la bonne température en restauration ou collectivité. Proposant un volume de 360 L, cette table réfrigérée est équipée de 4 portes en acier inoxydable et fonctionne avec un gaz réfrigérant R290. Avec une température maximale de 8°C et la possibilité de stocker des aliments à température négative, cet équipement professionnel est indispensable pour garantir la fraîcheur de vos denrées.

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) : 700	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