Morue: 8284

Table réfrigérée à faible consommation d'énergie en acier inoxydable, 4 portes, -2 +8 °C, 223 × 60 × 85 h cm



Description

Capacité, résistance et qualité: **achetez** chez Ristoattrezzature la **table réfrigérée** pour restaurants et **servez des ingrédients toujours frais**. Compléter l'aménagement de votre établissement en alliant esthétique et fonctionnalité n'a jamais été aussi simple.

Laissez-vous conseiller par l'expérience et le professionnalisme de notre entreprise. Nous proposons différents produits conçus pour garantir des performances de haute qualité et vous accompagner efficacement dans votre travail.

Grâce à notre **table réfrigérée**, vous pourrez en effet conserver correctement tous les ingrédients nécessaires à la préparation de vos plats. **Idéale pour les ateliers de pâtisserie, les boulangeries, les pizzerias, les restaurants, les boucheries, les hôtels** et tous les établissements qui ont besoin de conserver les aliments à basse température tout en limitant leur consommation d'énergie.

La **table réfrigérée** Ristoattrezzature se compose d'un plan de travail, de **4 portes battantes** abritant autant de compartiments réfrigérés, d'un **moteur intégré et de pieds réglables**. Découvrons-en davantage sur ses caractéristiques.

Design et fonctionnement

La **table réfrigérée pour restaurants se distingue par un design minimaliste**. Ses principales caractéristiques résident précisément dans ses lignes épurées et essentielles : esthétiquement agréables et idéales pour tout environnement professionnel. Le **choix des matériaux** revêt **une importance fondamentale** pour une utilisation constante et intensive.

La structure, tant intérieure qu'extérieure, est entièrement réalisée **en acier inoxydable**: un matériau résistant et facile à nettoyer. **Des pieds en acier réglables** permettent de l'adapter facilement aux besoins de chacun, tandis que les **portes à fermeture automatique** garantissent une meilleure conservation des aliments.

Les dimensions de notre table réfrigérée sont de 223 x 60 x 85 h cm, avec une épaisseur d'isolation de 6 cm. **Sa capacité atteint pas moins de 390 litres**.

La réfrigération utilise le système de refroidissement ventilé EBM qui diffuse l'air froid à l'aide d'un ventilateur, permettant ainsi au réfrigérateur d'atteindre rapidement une température homogène sur chaque étagère.

Vous pouvez facilement régler **la température de fonctionnement entre -2 °C et +8 °C**. De plus, la table est équipée d'un thermostat numérique utilisant la **technologie Dixell**. Cela signifie que vous pouvez régler et contrôler électroniquement la température à tout moment.

Le **compresseur Embraco tropicalisé (+43 °C)** assure le bon fonctionnement de notre table de congélation réfrigérée pour restaurants, même dans des conditions d'humidité très élevées (jusqu'à 60 %).

Enfin, elle est équipée d'un **évaporateur anticorrosion** et dispose d'un système de **dégivrage automatique** pour garantir en permanence des performances élevées.

Table réfrigérée : nettoyage et entretien

Un nettoyage régulier et un bon entretien garantissent un fonctionnement correct et durable de notre table.

La structure est en acier inoxydable et un simple chiffon humide imprégné d'un détergent doux suffit pour garantir un niveau d'hygiène optimal.

Les angles intérieurs sont arrondis pour faciliter cette opération et **les portes sont équipées de joints magnétiques**: faciles à nettoyer et à remplacer.

Il en va de même pour l'entretien : **le compartiment moteur est facilement accessible**, ce qui facilite toute opération de contrôle ou de remplacement. Enfin, **le fabricant recommande de vérifier régulièrement le dégivrage de la table réfrigérée** afin de s'assurer qu'elle continue de fonctionner correctement.

Pourquoi ce produit est-il fait pour vous ?

Choisir notre **table réfrigérée ,** c'est **opter pour la garantie, la qualité et le respect de l'environnement**.

Ristoattrezzature propose différents modèles dans son catalogue pour garantir un confort maximal aux utilisateurs, tout en optimisant l'espace.

La réfrigération de **la table réfrigérée** s'effectue grâce au **gaz réfrigérant R290, qui présente d'excellentes propriétés de refroidissement, une grande efficacité énergétique et un respect de l'environnement**. 100 % naturel.

Excellent rapport qualité-prix!

Parcourez le catalogue en ligne pour découvrir les accessoires.

Dimensions

Dimensions de l'emballage	2285x655x885 mm
Dimensions des grilles	330x455 mm
Dimensions extérieures	2230x600x850 mm
Dimensions intérieures	1692x470x580 mm
Épaisseur de l'isolation	60 mm

Fiche technique

Capacité	390 Lt
Classe énergétique	B
Compresseur	embraco em2x3121u
Consommation électrique	2.59 Kw/24h
Dégivrage	dégivrage par air
Fréquence	50 Hz
Gaz réfrigérant	R290
Poids avec emballage	163 kg
Poids net	133.2 kg
Puissance électrique	0,4 kW
Réfrigération	aéré
Température ambiante maximale	43 °C
Température de fonctionnement	-2 +8 °C
Tension	230 V
Thermostat	Dixell/Carel

Équipement de série

Fourni avec	1 grille pour porte