Morue: 88840020071602

Table réfrigérée à faible consommation d'énergie en acier inoxydable avec dosseret, 2 portes, -2 +8 °C, 136 × 60 × 85 h cm



Description

La table réfrigérée avec dosseret pour pâtisseries et cuisines est un équipement professionnel indispensable dans le secteur de la gastronomie en général.

Capable d'assurer une conservation optimale des aliments, c'est un outil **pratique et spacieux**. Faites place à la qualité, faites place au produit idéal.

Optez pour notre table et garantissez une qualité constante dans le temps à tous vos plats. Sa conception respecte en effet les **normes de qualité les plus strictes** et se caractérise, de surcroît, par une **faible consommation d'énergie**.

La possibilité d'y insérer des **grilles recouvertes de plastique** est utile pour préserver l'hygiène et créer des espaces de rangement pratiques. **Optimisez votre travail et garantissez des performances maximales**.

La structure est entièrement conçue en **acier inoxydable**, garantissant ainsi **durabilité et résistance**. Matériau incontournable en cuisine : personnalisez votre table en choisissant les options les mieux adaptées à vos besoins.

Conception et fonctionnement

Le **souci du détail** et**l'attention portée au choix des matériaux** constituent une priorité. Cela permet en effet de maintenir un haut niveau de performances et de garantir une excellente qualité du produit final.

La **table réfrigérée pour la gastronomie** de Ristoattrezzature présente **des dimensions de 136 x 60 x 85 h cm** pour une **capacité totale de 180 litres** et est conçue avec des matériaux de haute qualité afin de répondre aux besoins quotidiens des professionnels de la restauration.

La structure en acier inoxydable et le design technique hautement professionnel s'allient à la perfection pour offrir à l'utilisateur final ce qu'il y a de mieux.

Ses lignes épurées garantissent un fonctionnement sans accroc et facilitent les opérations de nettoyage. Les **pieds en acier réglables** offrent une plus grande adaptabilité aux besoins de chacun.

Les **deux portes dont est équipé le comptoir réfrigéré sont dotées d'un système de fermeture automatique** garantissant **la fraîcheur des aliments et des économies d'énergie**. Les joints magnétiques montés sur chaque porte sont faciles à nettoyer et à remplacer.

L'écran pratique, situé à l'avant, permet de surveiller la température de fonctionnement, que vous pouvez facilement régler entre **-2 °C et +8 °C**.

La **réfrigération ventilée EBM** permet quant à elle de maintenir une température interne constante.**L'unité tropicalisée** peut fonctionner sans problème à des températures extérieures allant jusqu'à 43 °C et avec un taux d'humidité de 60 %.

La table réfrigérée destinée aux pâtisseries et aux cuisines est également équipée d'un **système de dégivrage automatique** pour un entretien régulier, ainsi que d' **un système d'évaporation de la condensation anticorrosion**, préservant ainsi les qualités organoleptiques des aliments qui y sont conservés.

Le **gaz réfrigérant utilisé est le R600a**, une source naturelle que vous pouvez facilement vous procurer chez n'importe quel frigoriste.

Pourquoi ce produit est-il fait pour vous ?

La table réfrigérée pour restaurants est souvent l'un des premiers équipements à être choisi dans une cuisine professionnelle. Elle remplit une double fonction :

- **la conservation des aliments** à basse température ;
- un excellent **plan de travail**.

L’une des raisons de choisir notre table réfrigérée à 2 portes réside dans sa polyvalence et **sa capacité à optimiser l’espace** grâce à une série de compartiments pratiques. Une organisation qui s’avère particulièrement avantageuse dans **les pâtisseries, les bars, les pizzerias et les établissements de restauration en général**.

Consultez le catalogue en ligne et assurez-vous :

- **confort de travail**
- **durabilité**
- **hautes performances**
- **une faible consommation**
- **respect de l'environnement**.

En effet, notre **table réfrigérée pour pâtisseries** fonctionne grâce au gaz R600a, respectueux de l'environnement, utilisé pour le refroidissement. Ce gaz **garantit également une faible consommation d'énergie et une économie considérable sur la facture d'électricité**.

Grilles, glissières et roulettes disponibles en accessoires. **Consultez la fiche technique pour plus de détails sur le produit**.

Dimensions

Dimensions des grilles	330x455 mm
Dimensions extérieures	1360x600x850 mm
Dimensions intérieures	822x470x580 mm
Épaisseur de l'isolation	60 mm
Hauteur de la crédence	100 mm

Fiche technique

Capacité	180 Lt
Classe énergétique	B
Compresseur	brassière emb46clc
Consommation électrique	2.09 Kw/24h
Dégivrage	dégivrage par air
Fréquence	50 Hz
Gaz réfrigérant	R600A
Poids net	93.4 kg
Puissance électrique	0,25 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