Morue: 115360030112975

Table réfrigérée à 3 portes en acier inoxydable, -2 à +8 °C, 179,5 × 70 × 85 h cm, adaptée aux climats tropicaux - AH



Description

Pourquoi l'acheter ?

Si vous gérez une cuisine professionnelle, un restaurant ou une pizzeria, la **table réfrigérée à 3 portes en acier inoxydable** est une solution indispensable pour optimiser l'espace et la fonctionnalité. Grâce à sa structure robuste et à sa technologie de pointe, elle allie efficacité, hygiène et confort. C'est pourquoi cet investissement améliorera votre travail au quotidien :

- **Efficacité énergétique et réfrigération ventilée**: elle maintient vos aliments à la température idéale (-2 à +8 °C), même dans des environnements chauds pouvant atteindre **43 °C**. Parfaite pour les conditions de travail intenses.
- **Design professionnel en acier inoxydable**: la structure en **acier inoxydable AISI 304** garantit une résistance exceptionnelle à la corrosion, une facilité de nettoyage et une hygiène irréprochable, indispensables pour le respect des normes HACCP.
- **Polyvalence et grande capacité**: avec une capacité de **428 litres** et trois portes indépendantes, vous pouvez organiser vos ingrédients de manière optimale.

Caractéristiques principales

- **Structure en acier inoxydable**: la qualité du **matériau AISI 304** garantit robustesse et longévité.
- **Trois portes à fermeture automatique**: les portes se ferment automatiquement pour garantir le maintien de la température interne et éviter le gaspillage d’énergie. Idéal pour les environnements dynamiques.
- **Coins arrondis pour un nettoyage facile**: chaque détail est pensé pour faciliter l'hygiène : les coins intérieurs arrondis éliminent les difficultés de nettoyage et respectent les normes sanitaires.
- **Thermostat électronique Dixell**: il garantit un contrôle précis et fiable de la température, pour une conservation optimale des aliments frais et délicats.
- **Réfrigération ventilée au gaz R290**: utilise un gaz écologique qui réduit l’impact environnemental sans compromettre les performances. La ventilation répartit uniformément le froid dans chaque compartiment.
- **Pieds réglables pour une stabilité parfaite**: adaptez la hauteur de la table aux besoins de votre cuisine pour travailler confortablement, même sur des sols irréguliers.
- **Grand espace intérieur avec grilles réglables**: Permet d'organiser facilement les aliments. Les grilles sont réglables, ce qui permet une gestion personnalisée de l'espace.
- **Efficacité énergétique de classe D**: malgré une puissance de 0,36 kW, la table offre des performances optimales et une faible consommation d'énergie.

Fiche technique

- **Dimensions extérieures**: 179,5 x 70 x 85 h cm
- **Capacité interne**: 428 L
- **Température de fonctionnement**: -2 à +8 °C
- **Température ambiante maximale**: 43 °C
- **Gaz réfrigérant**: R290
- Système de**refroidissement**: ventilé
- **Puissance électrique**: 0,36 kW
- **Alimentation**: Électrique, 230 V, 50 Hz
- **Compresseur**: Embraco
- **Thermostat**: Dixell

Équipement de série

Fourni avec : 3 grilles et 3 paires de glissières

Dimensions

Dimensions de l'emballage	1850x750x900 mm
Dimensions extérieures	1795x700x850 mm
Dimensions intérieures	1231x580x600 mm

Fiche technique

Alimentation	Électrique
Capacité	428 Lt
Classe énergétique	C
Dégivrage	automatique/manuel
Fréquence	50 Hz
Gaz réfrigérant	R290
Niveau sonore	65 db
Poids avec emballage	110 kg
Poids net	97 kg
Puissance électrique	0,36 kW
Réfrigération	aéré
Température ambiante maximale	43 °C
Température de fonctionnement	-2 +8 °C
Tension	230 V

Équipement de série

Fourni avec	3 grilles et 3 paires de rails