Morue: 119060030112975

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



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 **417 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 vitrées 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 C**: malgré une puissance de 0,25 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**: 417 L
- **Température de fonctionnement**: -2 à +8 °C
- **Température ambiante maximale**: 43 °C
- **Gaz réfrigérant**: R290
- Système de**refroidissement**: ventilé
- **Puissance électrique**: 0,25 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	1820x830x890 mm
Dimensions extérieures	1795x700x850 mm
Dimensions intérieures	1231x580x600 mm

Fiche technique

Alimentation	Électrique
Capacité	417 Lt
Classe énergétique	C
Dégivrage	automatique
Fréquence	50 Hz
Gaz réfrigérant	R290
Niveau sonore	65 db
Poids avec emballage	120 kg
Poids net	95 kg
Puissance électrique	0,25 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