Morue: 6180

Table réfrigérée à faible consommation d'énergie en acier inoxydable, 3 portes, classe A, -2 à +8 °C, 179,5 × 70 × 85 h cm



Description

La table réfrigérée destinée aux pâtisseries et aux cuisines est un équipement extrêmement pratique et facile à nettoyer.

Fabriquée dans le strict respect des **normes de qualité les plus élevées**, notre table réfrigérée se caractérise par sa **faible consommation d'énergie** et sa capacité à accueillir **des récipients conformes aux normes de la restauration**.

Sa structure interne et externe en **acier inoxydable** garantit **une grande durabilité et des performances élevées**; il peut être complété et personnalisé grâce à l'achat de grilles, de glissières, de tiroirs et de roulettes.

Design et fonctionnement

La **table réfrigérée pour la gastronomie** se distingue par ses lignes épurées et son design technique. Le choix des matériaux et la conception de l'aspect extérieur sont adaptés au rôle que la table doit jouer en cuisine ou en atelier.

Chaque recoin doit en effet être facilement accessible, tant pour l'utilisation que pour le nettoyage. **L'hygiène garantie par l'acier inoxydable et ses angles arrondis est sans compromis**.

Les 3 portes dont est équipée la table réfrigérée sont dotées d' **une fermeture à ressort de rappel**, ce qui facilite leur ouverture répétée et, surtout, **garantit la fraîcheur des aliments et permet de réaliser des économies d'énergie**. Les joints magnétiques assurent une étanchéité parfaite tout en étant **facilement amovibles** pour l'entretien ou le remplacement.

L'écran pratique situé à l'avant permet de surveiller en permanence la température de fonctionnement, qui va de**-2 °C à +8 °C**. Le **système de réfrigération ventilée EBM** maintient une température constante à l'intérieur de la table et résiste aux températures élevées.**L'unité de réfrigération est tropicalisée**, ce qui permet à la table réfrigérée de fonctionner sans problème même avec des températures extérieures allant jusqu'à 43 °C et un taux d'humidité de 60 %.

La table réfrigérée destinée aux pâtisseries et aux cuisines est également équipée d'un système **de dégivrage automatique** et **d'évaporation des condensats anticorrosion**.

Le **gaz frigorifique utilisé est le R290a**, une source écologique et naturelle que l'on trouve facilement chez n'importe quel frigoriste.

Ses **dimensions** sont vraiment impressionnantes : **179,5 x 70 x 85 h cm** pour une **capacité de pas moins de 420 litres !**

Pieds en acier réglables fournis.

Pourquoi ce produit est-il fait pour vous ?

Les tables réfrigérées remplissent une double fonction : elles permettent à la fois de conserver les aliments à basse température et de servir de plan de travail. L'une des raisons pour lesquelles votre pâtisserie ne peut se passer de notre **comptoir réfrigéré à 3 portes** réside également dans sa **capacité à optimiser l'espace** grâce à une série de compartiments pratiques. Une organisation particulièrement avantageuse également dans **les bars, les pizzerias et les établissements de restauration en général**.

En achetant cet équipement professionnel, vous bénéficierez :

- **un confort de travail**
- **une durabilité**
- **des performances élevées**
- **une faible consommation**
- **une polyvalence**

En effet, une **table réfrigérée** peut être réglée à différentes températures en fonction des aliments qui y sont conservés. Son utilisation peut donc être flexible et **s'adapter à différents contextes d'utilisation**.

Surtout, en achetant la **table réfrigérée pour la restauration**, vous travaillerez dans le respect de l'environnement grâce au gaz éco-durable utilisé pour le refroidissement. Un gaz qui **garantit également une consommation d'énergie réduite, avec des économies considérables sur la facture d'électricité**.

Dimensions

Dimensions de l'emballage	1850x755x885 mm
Dimensions des grilles	330x555 mm
Dimensions extérieures	1795x700x850 mm
Dimensions intérieures	1257x570x580 mm
Épaisseur de l'isolation	60 mm

Fiche technique

Capacité	420 Lt
Classe énergétique	A
Compresseur	embraco em2x3121u
Consommation électrique	1.73 Kw/24h
Dégivrage	dégivrage par air
Fréquence	50 Hz
Gaz réfrigérant	R290
Poids avec emballage	148 kg
Poids net	120 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