Morue: 6183

Table réfrigérée à faible consommation d'énergie en acier inoxydable avec dosseret, 4 portes, classe A, 0 +8 °C, 223 × 70 × 85 h cm



Description

La **table réfrigérée à 4 portes pour cuisines professionnelles** est un outil indispensable : extrêmement pratique et facile à nettoyer.

La fabrication de notre table réfrigérée pour restaurants respecte les **normes de qualité les plus strictes** et se distingue par sa **faible consommation d'énergie**, **sa grande capacité et sa polyvalence**. C'est vous qui décidez comment compléter l'aménagement de votre établissement.

Sa structure, tant intérieure qu'extérieure, en **acier inoxydable** garantit **résistance, durabilité et excellentes performances**. Vous pouvez choisir de compléter son look en achetant des options (grilles, glissières, tiroirs et roulettes) qui lui apportent encore plus de confort et de praticité.

Design et fonctionnement

La **table réfrigérée à 4 portes pour la gastronomie** se caractérise par ses lignes épurées et son design technique. Le choix des matériaux et sa conception suivent un processus très complexe afin de garantir une fonctionnalité maximale sans renoncer au style.

Chaque recoin de notre produit doit en effet être facilement accessible, tant pour son utilisation que pour son nettoyage. **L'hygiène garantie par l'acier inoxydable est complétée par la présence d'angles arrondis**.

Les 4 portes qui composent le comptoir réfrigéré sont équipées d'une **fermeture à ressort de rappel**, ce qui facilite leur ouverture en continu mais, surtout, garantit **la fraîcheur des aliments et permet de réaliser des économies d'énergie**.

Les **joints magnétiques assurent une étanchéité parfaite** et leur facilité de retrait garantit un entretien ou un remplacement aisé.

L'écran pratique situé à l'avant de la table permet de surveiller en permanence la **température de fonctionnement**, toujours positive : de**-2 °C à +8 °C**.

La **réfrigération ventilée EBM** permet de maintenir une température constante à l'intérieur de la table, tandis que**le groupe frigorifique tropicalisé** garantit le fonctionnement sans problème de la table réfrigérée, même lorsque les températures extérieures atteignent 43 °C et que le taux d'humidité s'élève à 60 %.

La table réfrigérée destinée aux pâtisseries et aux cuisines est en outre équipée d'un système de **dégivrage automatique « air defrost** ».

Le **gaz réfrigérant utilisé est le R290a**: 100% eologique, 100 % naturel. Facilement disponible chez n'importe quel frigoriste.

Ses **dimensions** sont intéressantes **: 223 x 70 x 85 h cm pour une capacité de pas moins de 560 litres. Faites le plein de qualité et de fraîcheur !**

Pourquoi ce produit est-il fait pour vous ?

Les tables réfrigérées comptent parmi les premiers équipements à trouver leur place dans une cuisine professionnelle, où elles complètent à merveille les plans de travail et les équipements de lavage.

L'une des raisons pour lesquelles votre restaurant ne pourra plus se passer de notre table réfrigérée à 4 portes est sa **capacité à optimiser l'espace** et **à** améliorer vos performances de travail.

Une organisation particulièrement avantageuse également dans **les bars, les pizzerias, les pâtisseries et divers établissements de restauration en général**.

Assurez à votre établissement :

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

Une **table réfrigérée à 4 portes pour cuisines professionnelles** vous permet de régler différentes températures en fonction des aliments qui y sont conservés.

Enfin, réduisez le montant de vos factures d'énergie et optez pour une solution respectueuse de l'environnement : notre table fonctionne grâce au gaz réfrigérant R290 et garantit à la fois qualité et coûts maîtrisés. Que dire de plus ? **Découvrez tous les détails dans la fiche technique**.

Dimensions

Dimensions de l'emballage	2285x755x985 mm
Dimensions des grilles	330x555 mm
Dimensions extérieures	2230x700x850 mm
Dimensions intérieures	1692x570x580 mm
Épaisseur de l'isolation	60 mm
Hauteur de la crédence	100 mm

Fiche technique

Capacité	560 Lt
Classe énergétique	A
Compresseur	embraco em2x3121u
Consommation électrique	1.91 Kw/24h
Dégivrage	dégivrage par air
Fréquence	50 Hz
Gaz réfrigérant	R290
Poids avec emballage	180 kg
Poids net	149 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