



MASTER 3P

Table réfrigérée ventilée 3 portes GN1/1

Caractéristiques du produit

- Refroidissement par ventilateur
- Accepte les bacs gastronorm (non fournis)
- Acier inoxydable SS304 de haute qualité
- Régulation numérique et affichage de la température

Table réfrigérée - 3 portes GN1/1

La table réfrigérée ultime pour la cuisine professionnelle. Avec une capacité impressionnante, cette luxueuse table de travail réfrigérée est parfaitement adaptée à une utilisation quotidienne. Derrière les solides portes en acier inoxydable se trouvent des étagères réglables, vous permettant de conserver vos ingrédients de manière organisée. Grâce à l'unité de contrôle de température numérique avancée, vous êtes assuré d'un environnement parfaitement réfrigéré, toujours à la bonne température. La base indispensable pour chaque professionnel.

Mesures et contenu

Plage de température	°C	-2 à +8
Classe climatique		5
Volume net	l	461
Volume brut	l	476
Volume brut / net	l	476 / 461
Poids brut / net	kg	169 / 155

Design et matériaux

Nombre de porte		3
Nombre et type de porte		3 portes à charnières à fermeture automatique
Nombre de tablettes	pces	3
Nombre et type de tablettes		3
Pieds		Pieds Ajustables
Finition extérieure		Inox
Finition intérieure		Acier inoxydable

Froid et fonctions

Type de régulation		Électronique
Type de réfrigération		Ventilé
Type de dégivrage		Automatique, gaz chaud
Fluide frigorigène		R290
Charge de gaz	g	110
Thermomètre		Oui

Puissance et consommation

Classe énergétique		A
Max Ambient		+40°C, 40% RH
Consommation électrique par an	kWh/an	637
Consommation d'énergie	kWh/24h	1.75
EEL	%	24.9
Puissance consommée	W	250
Tension / Fréquence	V/Hz	220-240/50
Niveau sonore	dB(A)	39

Dimensions

Dimensions extérieures (LxPxH)	mm	1780 x 700 x 900
Dimensions intérieures (LxPxH)	mm	1320 x 555 x 650
Dimensions emballées (LxPxH)	mm	1875 x 800 x 998
Charge conteneur 40 pieds	pces	30

