

# Table Réfrigérée Positive GN 1/1 à 3 Portes - 280 L

CB74895080



**CombiSteel**

Table réfrigérée positive GN 1/1 à 3 portes professionnelle en inox de 280 L pour restaurateurs et collectivités. Température réglable de -2°C à +43°C, ventilé avec puissance de 230W. Idéal pour conserver et présenter vos ingrédients frais et plats préparés. La solution parfaite pour optimiser la gestion de votre cuisine.

## Caractéristiques Produit :

Alimentation : 230 V	Volume (L) : 280	Type de Porte : Battante
Température Minimum (°C) : -2	Température Maximum (°C) : 8	Porte : Pleine
Nombre de portes : 3	Finition Extérieure : Inox	Longueur (mm) : 1600
Profondeur (mm) : 700	Hauteur (mm) : 600	Poids (kg) : 145
Puissance (W) : 230	Matière : Acier Inoxydable	Eclairage Intérieur : Non
Dimensions des Plaques / Grilles ( mm ) : GN 1/1 : 325 x 530	Taille GN : GN 1/1	Couleur : Argent / Inox
Type de Froid : Ventilé	Classe Energétique : D	Températures : Négatives et Positives
Consommation d'énergie (kWh/an) : 1317	Thermostat : Oui	Réfrigéré : Oui
Température ambiante d'utilisation Maximale (°C) : 43°C	Dosseret : Sans dosseret	Liquide de refroidissement : R290
Classe climatique : T (18 à 43°C)	Type d'Inox : Inox AISI 304	

## Informations Logistiques :

Largeur : 0 mm

Profondeur : 0 mm

Hauteur : 0 mm

# Table Réfrigérée Positive GN 1/1 à 3 Portes - 280 L

CB74895080