



La Table Réfrigérée Positive 6 Tiroirs GN 1/1 combine esthétique et fonctionnalité pour les professionnels de la restauration. Équipée d'un système de refroidissement ventilé, elle maintient une température constante et uniforme de 0 à 10°C, optimale pour la conservation des produits. Sa structure en acier inoxydable, résistante et facile à nettoyer, double son utilité comme plan de travail durable. Les dimensions adaptées aux plaques GN 1/1 et ses six tiroirs spacieux maximisent l'efficacité en cuisine.

Caractéristiques Produit:

Alimentation : 230 V	Type de Porte : Sans	Température Minimum (°C) : 0
Température Maximum (°C) : 10	Nombre de portes : Sans	Finition Extérieure : Inox
Longueur (mm) : 1345	Profondeur (mm): 700	Hauteur (mm): 850
Poids (kg) : 131	Matière : Inox	Puissance (W): 350
Dimensions des Plaques / Grilles (mm) : GN 1/1 : 325 x 530	Taille GN : GN 1/1	Type de Froid : Ventilé
Classe Energétique : D	Températures : Positives	Consommation d'énergie (kWh/an) : 1109
Thermostat : Oui	Réfrigéré : Oui	Température ambiante d'utilisation Maximale (°C) : 30°C
Dosseret : Sans dosseret	Classe climatique : 4	Gaz réfrigérant de série : R600a
Nombre de Tiroirs : 6	Type d'Inox : Acier Inox 18/10	

Informations Logistiques:

Largeur: 0 mm Profondeur: 0 mm Hauteur: 0 mm

