



HOLITY.COM

Armoire réfrigérée professionnelle h642_20

Armoire réfrigérée idéale pour les pâtisseries. Porte simple réversible et fermeture automatique.

Dans les boulangeries et les glaciers, il est primordial de disposer d'un équipement professionnel capable de garantir la bonne conservation des aliments frais, tels que les crèmes, les pâtisseries, etc. Le réfrigérateur armoire est doté d'une porte réversible à fermeture automatique et peut contenir un maximum de 20 plaques de cuisson 40x60 (non comprises dans la livraison). La réfrigération est assurée par un groupe frigorifique monobloc à gaz naturel R290 avec panneau de contrôle électronique. La structure interne et externe est en acier inoxydable AISI 304. Verrouillable avec une clé standard et facile à nettoyer grâce aux angles internes arrondis qui empêchent l'accumulation de saletés. Dégivrage et évaporation automatiques. Les pieds de la base sont en acier inoxydable et réglables en hauteur.

Caractéristiques techniques :

- 1 porte
- Type de porte : à fermeture automatique et réversible
- Dimensions : L. 56 x P. 80 x h. 212 cm
- Poids : environ 110 kg
- Température : -2°/+8°C
- Glissières pour plateaux
- Peut contenir un maximum de 20 plaques de cuisson 40x60 (non incluses)
- Alimentation électrique : 230 V
- Fréquence : 50Hz/1Ph
- Réfrigérant : gaz naturel R290
- Température ambiante maximale : 40°C
- Matériau de construction : acier inoxydable AISI 304
- Groupe frigorifique monobloc
- Dégivrage automatique
- Évaporation automatique
- Éclairage intérieur de série
- Coins internes arrondis
- Serrure à clé de série
- Pieds réglables en acier inoxydable
- H.A.C.C.P. de série

*Image purement indicative.

INFORMATIONS

