



HOLITY.COM

Armoire de réfrigération pour restaurant h642_11

Armoire de réfrigération pour cuisines professionnelles avec une capacité de 700 L. Matériau internes et externes : acier inox AISI 304.

Armoire réfrigérée conçue pour être utilisée à l'intérieur des cuisines professionnelles, avec une épaisseur d'isolation élevée qui permet une excellente isolation thermique. Réalisée en acier inoxydable AISI 304 à l'intérieur et à l'extérieur, avec des angles internes arrondis et une serrure à clé de série. Groupe frigorifique monobloc avec ventilation forcée qui permet une diffusion homogène de l'air à l'intérieur du réfrigérateur. Équipé d'un contrôle électronique. La structure comprend une porte réversible à fermeture automatique, 3 grilles plastifiées, un éclairage interne de série et des pieds réglables en acier inoxydable. Le gaz utilisé pour la réfrigération est un gaz naturel R290, qui garantit une efficacité supérieure à celle des gaz réfrigérants traditionnels et rend le réfrigérateur 40% plus silencieux.

Caractéristiques techniques :

- Température : -2°/+8°C
- Capacité : 700 litres
- Alimentation électrique : 230 V
- Fréquence : 50 Hz/ 1 Ph
- Température maximale : 40°C
- Dimensions : L. 68,5 x P. 80 x h. 212 cm
- Poids : environ 120 kg
- 3 grilles plastifiées dim. 530 x 650 mm
- 24 guides de grilles
- Type de réfrigération : gaz naturel R290
- Matériau intérieur et extérieur : acier inoxydable AISI 304
- Coins internes arrondis
- Système de réfrigération compact
- Contrôle électronique
- Trou de passage : 32 mm
- Porte réversible et à fermeture automatique
- Éclairage intérieur de série
- Serrure à clé avec clés de série
- Pieds réglables en acier inoxydable
- H.A.C.C.P. de série

*Image purement indicative.

INFORMATIONS

