



Frigo professionnel à 3 portes h642_16

Armoire de réfrigération professionnelle à 3 portes. Température : -10°/-25°C. Capacité : 2100 L.

Armoire réfrigérée professionnelle conçue pour le stockage de produits alimentaires nécessitant un contrôle précis de la température (-10 / -25 °C). Elle est équipée d'un groupe frigorifique tropicalisé à ventilation forcée qui permet un fonctionnement parfait même à une température ambiante de +40°C. Réalisé en acier inoxydable AISI 304 de haute qualité, il est doté d'une structure avec 3 portes aveugles réversibles à fermeture automatique et d'une structure interne avec angles arrondis, lumière interne, guides grilles et 9 grilles plastifiées totales fournies en standard. Le panneau de contrôle est électronique. Pieds réglables en acier inoxydable à la base. Ce modèle est idéal pour les cuisines professionnelles des hôtels, restaurants, pizzerias, hôtels, glaciers, pâtisseries.

Caractéristiques techniques :

- 3 portes à fermeture automatique et réversible
- Température : -10°C/ -25°C
- Capacité : 2100 l
- Alimentation électrique : 230 V
- Fréquence : 50 Hz/1 Ph
- Dimensions : L. 216 x P. 80 x h. 212 cm
- Poids : environ 305 kg
- Température ambiante maximale : 40°C
- Réfrigérant : R290
- Nombre de grilles standard plastifiées : 9
- Dimensions de la grille : 530 x 650 mm
- Guides de grille
- Structure externe en acier inoxydable AISI 304
- Structure interne en acier inoxydable AISI 304
- Eclairage intérieur standard
- Coins internes arrondis
- Pieds réglables en acier inoxydable
- Panneau de contrôle électronique

- Groupe frigorifique monobloc
- Serrure avec clés de série
- H.A.C.C.P. de série

*Image purement indicative.

INFORMATIONS

HOLITY.COM

Frigo professionnel à 3 portes h642_16



HOLITY.COM