



Cellule de réfrigération professionnelle h755_16

Cellule de refroidissement conçu pour les cuisines professionnelles. Capacité max : 5 plateaux 1/1 GN - 5 plateaux : 400 x 600 mm. Puissance : 1424 W.

Le local de refroidissement rapide est un équipement qui permet de refroidir rapidement les aliments chauds. Ce processus permet de conserver les aliments au réfrigérateur ou au congélateur en évitant la prolifération des bactéries qui se produit généralement entre 8° C et 68° C. Particulièrement adapté aux restaurants et aux ateliers alimentaires, ce modèle a une capacité de 5 plateaux Gastronorm 1/1 ou 5 plateaux Euronorm 400x600. Equipé d'un ventilateur, le blast chiller a une puissance de 1424 W.

Caractéristiques techniques :

- Dimensions d'encombrement : L. 750 x P. 740 x h. 850 mm
- Dimensions intérieures : L. 610 x P. 410 x h. 410 mm
- Matériau : acier inoxydable
- Poids : 85 kg
- Équipé d'un ventilateur
- Puissance positive : +3° 20 kg
- Sortie négative : -18° 15 kg
- Nombre de plateaux max : 5 - 1/1 GN - 5 - 400 x 600 mm
- Plateaux non inclus
- Absorption : 1424 W
- Tension : 230 V/50 Hz

*Images purement indicatives.

INFORMATIONS

- **Hauteur** 85 cm
- **largeur** 75 cm
- **profondeur** 74 cm
- **puissance** 1424 W



Cellule de réfrigération professionnelle h755_16

Hauteur: 85 cm

Largeur: 75 cm

Profondeur: 74 cm

Puissance: 1424 W