



Cellule de refroidissement et de congélation h456_17

Local de refroidissement professionnel en acier pour cuisines professionnelles. Capacité : 3 bacs GN 1/1 (53 x 32.5 cm) ou 60 x 40 cm. Distance entre les plateaux : 70 mm. Puissance : 1150 W.

L'article en question est un équipement idéal pour les cuisines des hôtels et des restaurants. Il est indispensable pour refroidir les aliments chauds en peu de temps afin de pouvoir les préparer. La capacité de ce modèle est de 3 plateaux GN 1/1 (53 x 32,5 cm) ou 60 x 40 cm. La distance entre les plaques est de 70 mm et leur position est réglable grâce aux différents couloirs situés sur les côtés de la machine. Les parties intérieures et extérieures sont en acier inoxydable, tandis que le fond extérieur est en acier galvanisé. Le fond est également équipé d'un bac amovible pour l'eau de condensation. Le cycle peut être réglé à l'aide de la sonde à cœur ou de la sonde horaire et, à la fin de chaque plat, un temps est prévu pour la décongélation à la vapeur. Les pieds en acier sont inclus et réglables en hauteur.

Caractéristiques techniques :

- Convient pour 3 plateaux GN1/1 ou 60 x 40cm
- Température : +3°C/ -18°C - ventilé
- Temp. Température ambiante : +40°C/ 60%.
- Espace entre les plaques : 70 mm
- Puissance : 1150W
- Gaz : R452 A
- Tension : 230 V - 50 Hz
- Dimensions : L750 x P740 x H760 mm
- Poids : 50 kg

INFO

- **Capacité** 3 GN 1/1
- **Hauteur** 76 cm
- **largeur** 75 cm
- **profondeur** 74 cm
- **puissance** 1150 W

Cellule de refroidissement et de congélation h456_17

Cellule de refroidissement et de congélation h456_17

Capacité: 3 teglie GN 1/1

Hauteur: 76 cm

Largeur: 75 cm

Profondeur: 74 cm

Puissance: 1150 W

