

Saladette Réfrigérée à Poser avec Couvercle Inox - 10 GN 1/4

CB74500029



CombiSteel

La saladette réfrigérée à poser avec couvercle en inox 10 GN 1/4 est un équipement professionnel idéal pour la préparation et la conservation des ingrédients frais. Dotée d'une finition extérieure en inox et fonctionnant à 230V, elle offre une capacité de stockage optimale pour les cuisines de restauration. Grâce à sa structure en acier inoxydable et son système de froid statique, elle garantit une conservation efficace des aliments tout en assurant un espace de travail pratique et organisé.

Caractéristiques Produit :

Alimentation : 230 V	Température Minimum (°C) : 2	Température Maximum (°C) : 7
Finition Extérieure : Inox	Longueur (mm) : 2000	Profondeur (mm) : 335
Hauteur (mm) : 225	Poids (kg) : 43	Puissance (W) : 340
Matière : Acier Inoxydable	Bac : 10	Taille GN : GN 1/4
Couleur : Argent / Inox	Type de Froid : Statique	Thermostat : Oui
Réfrigéré : Oui	Décibels : 40	Gaz réfrigérant de série : R600a
Type d'Inox : Acier Inox 18/8	Type de couvercle : Inox	

Informations Logistiques :

Largeur : 0 mm

Profondeur : 0 mm

Hauteur : 0 mm