

Accueil > Froid > Matériel de préparation réfrigéré > Tables à sandwichs > Table préparation réfrigérée 2 portes Prof.700MM

TABLE PRÉPARATION RÉFRIGÉRÉE 2 PORTES PROF.700MM

PRO INOX - Référence JFPS200

EN STOCK, EXPÉDITION EN 24/48H



Caractéristiques :

Froid statique +2°/+8°C ambiance 32°C
Construction tout inox
Dégivrage automatique
Convient pour 5 bacs GN1/6 profondeur maximale 100 mm
Profondeur utile du plan de travail : 455 mm
Thermostat électronique réglable (Dixell)
Capacité utile : 176L
Gaz R290 - Isolation sans CFC 35mm
Contrôle électronique de la température
Dimensions: L903xP700xH995mm
Alimentation : 230 V
Consommation d'énergie : 4.56kW/24H
Bacs GN 1/6 en option

Cette saladette réfrigérée 2 portes est idéale pour la préparation des sandwichs dans les snacks ou l'espace est réduit.

Les ingrédients sous votre main et la zone de préparation en inox vous permettent de répondre aux cadences de production de la restauration rapide.

Le compresseur et le régulateur ont été sélectionnés par nos frigoristes pour garantir les plus hauts standards de froid en cuisine professionnelle.

Marque :

PRO INOX

PRO INOX est la marque "Produit" de ProInox Cuisto Dépôt, leader de la distribution de matériels CHR. Conçus à partir d'un cahier des charges très précis, les gammes d'équipements et de matériels de cuisine PRO INOX répondent aux besoins des professionnels de la restauration au meilleur rapport qualité-prix.

CONSEILS & COMMANDE AU 02 32 31 14 09 OU SUR WWW.PROINOXCHR.FR

Pro Inox France - Tous droits réservés - Crédits Photos : Pro Inox France - Edité le 30 avril 2020 - Les prix sont donnés à titre indicatifs et peuvent être modifiés sans préavis - Photos non contractuelles