

Congélateur - 600 L - 3 étagères réglables (2/1 GN) - acier inoxydable - sur roulettes



Attributs du produit :

Codes produits :

Référence 9400007

Description brève du produit :

Ce congélateur professionnel en acier inoxydable offre une capacité brute de 600 litres et est conçu pour une compatibilité 2/1GN. Il est équipé de trois étagères réglables, d'un système de refroidissement ventilé et de roulettes pour une mobilité aisée. Ce congélateur est idéal pour les cuisines commerciales et les environnements de restauration.

Description du produit :

Le système de refroidissement ventilé de ce congélateur assure un flux régulier d'air froid, maintenant des températures homogènes entre -18°C et -22°C. Parfait pour conserver les ingrédients surgelés et les plats préparés, ce système permet de réduire l'accumulation de givre tout en préservant la qualité des produits. Le régulateur de température numérique Dixell permet des réglages précis et faciles pour une congélation homogène.

Conçu pour l'hygiène et la facilité d'utilisation

Entièrement fabriqué en acier inoxydable, tant à l'intérieur qu'à l'extérieur, ce congélateur est robuste, facile à nettoyer et très durable. Ses trois clayettes GN 2/1 sont entièrement réglables pour s'adapter à votre espace de stockage. La porte est un modèle à fermeture automatique, grâce à un aimant. Les caoutchoucs de la porte sont antibactériens et chauffants, ce qui permet d'éviter le gel. L'éclairage LED économe en énergie améliore la sécurité alimentaire et la facilité d'utilisation.

La mobilité rencontre la stabilité

Équipé de quatre roues robustes (dont deux avec frein), ce congélateur peut être facilement repositionné pour le nettoyage ou la réorganisation de la cuisine. Le verrouillage sécurisé de la porte et l'isolation épaisse garantissent la sécurité des produits et l'efficacité énergétique, faisant de ce congélateur une solution fiable à long terme.

Choisissez ce congélateur de 600 litres en acier inoxydable pour une solution de congélation fiable, de grande capacité et hygiénique pour votre cuisine professionnelle.

Caractéristiques

- Système de refroidissement ventilé avec répartition uniforme de la température
- Régulateur numérique (-18°C à -22°C)
- Porte en acier inoxydable à fermeture automatique avec serrure
- Caoutchoucs de porte chauffants et antibactériens
- Quatre roues (2 avec freins) et éclairage LED à faible consommation d'énergie

Caractéristiques du produit

- Poids net : 115 kg
- Capacité nette : 350l
- Dimensions extérieures : L68 x P81 x H201cm

- Dimensions intérieures : L56 x P68 x H124cm
- 230V / 50Hz / 1 Phase 450W

Inclus

- *Trois étagères réglables (GN 2/1) avec guides*

caractéristiques du produit :

GARANTIE: Pièces de rechange incluses 1 an