Restaupro.com
Service Client du Lundi au Vendredi
De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Comptoir de préparation réfrigéré GN avec pare-haleine Polar Série U 4 portes

Garantie 2 ans pièces, main d'oeuvre et déplacement

Caractéristiques techniques
Marque: Polar
Capacité: 4 x GN 1/1
Dimensions: 1360(H) x 2230(L) x 700(P) mm
Matériel: Acier inoxydable
Puissance: 300
Réfrigérant: R600a / GWP 3
Plage de Température: -2 °C à 8 °C
Alimentation: 230V
Poids: 130 kg
Prise: Oui
Capacité interne généreuse de 476 litres utilisables - gardez les ingrédients les plus utilisés à proximité
Dégivrage automatique maximise l'efficacité et les performances de refroidissement
Référence soumise à une Eco-participation de 15.04€ par unité vendue applicable en France uniquement
Commandes de température numériques précises et conviviales avec affichage
Isolation de 50 mm améliore l'efficacité énergétique et réduit les coûts de fonctionnement
1 étagère réglable par porte pour une flexibilité de stockage maximale
Protection en verre contre les éternuements aide à promouvoir une bonne hygiène alimentaire
Planche à découper PE amovible - préparer et servir sans déplacer les stations
Facile à positionner pour le nettoyage ou la maintenance - monté sur roulettes
Construction en acier inoxydable facile à nettoyer et gain de temps
Refroidissement assisté par ventilateur puissant garde le contenu au frais pendant les heures exigeantes

Description

Assurez un stockage alimentaire efficace et hygiénique pour vos ingrédients les plus utilisés avec le comptoir saladette réfrigéré à quatre portes de la série Polar U. Conçu pour accueillir jusqu'à quatre bacs gastronormes de taille standard (1/1GN) sur le dessus et jusqu'à 476 litres de stockage derrière les quatre portes, le comptoir offre une capacité impressionnante - parfait pour les cuisines professionnelles les plus animées.

Caractéristiques

Classe énergétique	NC
Poids (en kg)	130
Référence constructeur	CT395
Configuration	4 portes

Restaupro.com
Service Client du Lundi au Vendredi
De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description

Avec son puissant système de refroidissement à air forcé, le comptoir saladette travaille dur pour maintenir des températures constantes, que les températures ambiantes atteignent 32°C ou que les portes soient constamment ouvertes pendant un service chargé. Sur le dessus, l'accès compatible GN aide à garder les ingrédients à portée de main, accélérant ainsi la préparation de salades, pizzas ou sandwichs. Tout cela est protégé par une construction robuste en acier inoxydable facile à nettoyer et une protection anti-éternuements hygiénique sur toute la longueur - idéale lorsque le comptoir est positionné dans des zones de service assisté.

Les meubles réfrigérés Polar Série U sont conçus pour stocker de manière très fiable vos produits à plus forte valeur. Construits selon les spécifications commerciales les plus strictes, ces unités disposent d'un puissant refroidissement à air pulsé, idéal pour réduire les risques de dégradations des aliments tout en préservant leurs saveurs et leurs qualités nutritionnelles. Si vous prévoyez d'ouvrir votre meuble très fréquemment, le système de réfrigération Polar Série U permet de maintenir de manière fiable une température toujours froide, dans des conditions de température ambiante jusqu'à 32 ° C.

Autres informations

Marque: Polar
Capacité: 4 x GN 1/1
Dimensions: 1360(H) x 2230(L) x 700(P) mm
Matériel: Acier inoxydable
Puissance: 300
Réfrigérant: R600a / GWP 3
Plage de Température: -2 °C à 8 °C
Alimentation: 230V
Poids: 130 kg
Prise: Oui
Capacité interne généreuse de 476 litres utilisables - gardez les ingrédients les plus utilisés à proximité
Dégivrage automatique maximise l'efficacité et les performances de refroidissement
Référence soumise à une Eco-participation de 15.04€ par unité vendue applicable en France uniquement
Commandes de température numériques précises et conviviales avec affichage

Caractéristiques

Profondeur (en mm)	700
Taille des grilles (en mm)	GN 1/1
Températures	-2 °C à 8 °C
Type de branchement	Monophasé
Groupe tropicalisé	non
Puissance totale (kW)	0,30
Avec vitrine	Oui
Dimensions extérieures (en mm)	2230 x 700 x 1360
Classe climatique	NC

Garantie 2 ans pièces, main d'oeuvre et déplacement incluse

Restaupro.com
Service Client du Lundi au Vendredi
De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
Isolation de 50 mm améliore l'efficacité énergétique et réduit les coûts de fonctionnement 1 étagère réglable par porte pour une flexibilité de stockage maximale Protection en verre contre les éternuements aide à promouvoir une bonne hygiène alimentaire Planche à découper PE amovible - préparer et servir sans déplacer les stations Facile à positionner pour le nettoyage ou la maintenance - monté sur roulettes Construction en acier inoxydable facile à nettoyer et gain de temps Refroidissement assisté par ventilateur puissant garde le contenu au frais pendant les heures exigeantes	