



Code produit: FPS3HR

Table de préparation réfrigérée



Caractéristiques & avantages

- Le nouveau système de distribution d'air alimente à la fois la réserve et le décaissé supérieur tout en assurant une température constante et uniforme pour respecter parfaitement les exigences de la norme HACCP
- Multiple combinaisons de bacs
- Le décaissé réfrigéré est entièrement caréné afin d'éviter que les aliments puissent tomber dans la réserve en dessous et pour favoriser le nettoyage également
- Revêtement extérieur robuste en inox 304 haute qualité
- Les bacs à ingrédients se trouvent à une hauteur idéale pour le confort et la sécurité du travail.
- Groupe positionné à l'arrière augmentant le stockage, facilitant l'accès à vos préparations pour un service optimal

Clayettes

Gastronorm pan packs (9 x 1/3 S/S 150mm deep pans) Option

Clayette rilsanisé Option

jeu de taquets pour clayettes Standard

Réfrigération

R134a Standard

Groupe logé Standard

Spécification

Positif +1/+4°C Standard

Largeur mm 1720

Profondeur mm 850

hauteur mm 1060

Poids (déballer, kg) 154

Poids (emballage, kg) 175.98

Volume 420

Niveau sonore @ 1m 68.6

Equipements de base

Roulettes 80mm Standard

Informations alimentation électrique et maintenance

Connect Load 870

230/50/2 Standard

Finition int/ext

Inox 304 extérieur et intérieur alu Standard

Inox 304 Option

Arrière inox 304 pour implantation centrale Option

Bac à sauce Option

Plan de travail Standard

Portes

Pleine Standard

Option tiroir (par section), 1/2 tiroir 390 x 351 x 175 mm Option

Produit supplémentaire

Prise hélicoïdale Option

Couvercle de nuit Option

Notes en bas de page

- Température de stockage des bacs : +3/+5°C
- Supports de bacs conçus pour des bacs de 150 mm de profondeur maximum
- Bacs gastronormes non fournis - à commander séparément



Energy



Quality



Value



Design



Hygiene



After Care