

Armoire Réfrigérée Positive Inox — Grande Capacité pour Cuisine Pro



Attributs du produit :

Option Garantie: Garantie 1 an pièces

Codes produits :

Référence AA8PP

Description brève du produit :

L'armoire réfrigérée positive professionnelle AFI COLLIN LUCY garantit la conservation optimale des aliments frais grâce à une réfrigération performante et une température constante. Robuste, spacieuse (737 L) et pratique, elle est idéale pour les restaurateurs, traiteurs et métiers de bouche exigeants.

Description du produit :

Découvrez l'armoire réfrigérée positive professionnelle de la marque AFI COLLIN LUCY, conçue pour offrir un environnement parfaitement adapté à la préservation des produits frais. Grâce à son groupe tropicalisé monobloc et son froid ventilé, elle assure une température stable et homogène, indispensable pour maintenir la qualité et la fraîcheur des aliments. Avec un volume généreux de 737 litres, ses 17 niveaux ajustables, son dégivrage automatique et son thermostat digital, cette armoire s'impose comme un équipement incontournable pour les cuisines professionnelles, les laboratoires alimentaires et les traiteurs. Son intérieur et extérieur en inox et ses roulettes garantissent robustesse et mobilité, tandis que la classe climatique 5 permet une performance même en conditions ambiantes élevées.

Caractéristiques principales :

Température : +2°C à +8°C

Volume : 737 L

Puissance : 550 W, 230 V mono

Groupe tropicalisé monobloc

Gaz réfrigérant R290

Intérieur et extérieur inox

Angles arrondis

Joints clipsés Serrure

Interrupteur de porte

Eclairage

Froid ventilé

Livree avec 7 paires de glissières espacées de 105 mm

Dimensions : 740 x 990 x 2010 mm Poids : 158 kg

caractéristiques du produit :