eurodib COMMERCIAL

ECPRM04



La table de préparation de 60 po permet de conserver les ingrédients frais, bien rangés et facilement accessibles, pour une préparation efficace des aliments dans les cuisines commerciales très fréquentées. Dotée d'un espace de rangement réfrigéré à deux portes ainsi que d'un vaste rail supérieur également réfrigéré, cette unité permet de bien conserver les ingrédients en réserve et de garder à portée de main les garnitures fréquemment utilisées pendant le service.

CARACTÉRISTIQUES

- Peut accueillir jusqu'à 24 bacs (format GN 1/6) pour une organisation efficace des ingrédients et un accès rapide lors de la préparation des aliments.
- La conception « Mega Top » intégrée optimise la capacité de stockage des ingrédients tout en conservant un encombrement réduit.
- Le contrôleur de température numérique intelligent assure une gestion précise de la température et une fraîcheur constante des produits.
- Comprends deux roulettes verrouillables préinstallées pour une mobilité accrue et un entretien facilité.

3 ANS DE GARANTIE — PIÈCES ET MAIN-D'ŒUVRE

5 ANS DE GARANTIE — POUR COMPRESSEUR

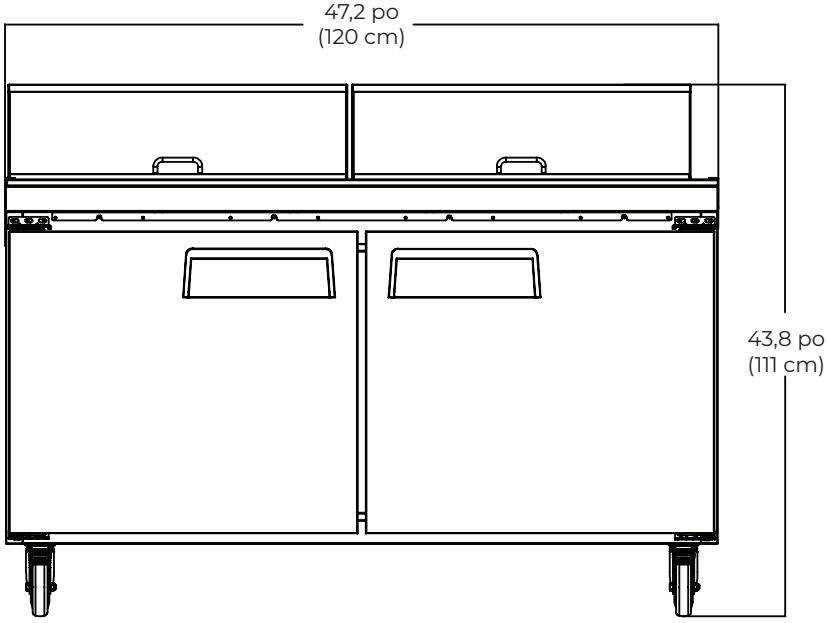
SPÉCIFICATIONS

Puissance : 115 V – 60 Hz – 1P
Capacité : 15,2 pi³ (431 L)
Gaz réfrigérant : R290
Plage de température : 33 ~ 40 °F (0,5 ~ 4 °C)
Type de refroidissement : ventilé
Mode de dégivrage : automatique
Capacité en bacs : 24 bacs – GN 1/6
Roulettes : 4 roues 2 avec freins
Dimensions : Longueur : 34 po (86 cm) Largeur : 60,1 po (152 cm) Hauteur : 43,8 po (11 cm)
Connexion : NEMA 5-15P (115 V)
Poids net : 286 lb (129 kg)

eurodib COMMERCIAL

ECPRM04

VUE AVANT



VUE DE CÔTÉ GAUCHE

