

METRO PROFESSIONAL Abbattitore di temperatura 5 teglie

Codice Articolo:218963
Marca:METRO PROFESSIONAL
Nome articolo:Abbattitore di temperatura

Servizi accessori:

METRO PROFESSIONAL

Abbattitore rapido di temperatura ideale per supportare le differenti produzioni giornaliere di un ristorante. Ospita fino a 5 teglie GN1/1. Concepito per raffreddare a +3e surgelare velocemente a -18 i cibi appena cotti e conservarli più a lungo nel tempo, mantenendo inalterata la qualità e le caratteristiche organolettiche degli alimenti.

esclusiva metro:si
Lunghezza/profondità: 700 mm
Larghezza: 670 mm
Altezza: 832 mm
Materiale: acciaio inox
Capacità: 15 kg
Finitura: scotch brite
nr. porte:1
Tensione: 230 V
Nr. teglie: 5
Tropicalizzato: no
Ventilazione: si
Capacità di abbattimento: 18 kg
Display: si
Temperatura regolabile: si
Certificazione: CE
: Italy

Note personali

Contatti

Per qualsiasi informazione non esitare a contattarci.

Tel. dall'Italia:
800.800.808*
(* lun-ven 09.00-18.00
gratuito sia da fisso che da cellulare

Contact form
servizio.clienti@metro.it