PROZON

FICHE TECHNIQUE

CONGÉLATEUR À GLACE PROFESSIONNEL
Référence : 13158



RESUME

Optez pour notre congélateur professionnel à portes vitrées coulissantes, idéal pour stocker
vos douceurs glacées tout en les mettant en avant pour vos clients.

Ce congélateur à glaces offre une température optimale de -24° à -18°C. Il est doté de bords arrondis et de roulettes pour nettoyer et le déplacer aisément sur votre surface de vente.

Fabriqué en acier robuste, ce coffre de congélation à glaces est disponible en 200L ou 270L.

Vendu avec 3 paniers filaires.

Les points forts :

- Classe énergétique C
- Rendement à 200W à 250W
- Alimentation 230V
- Conçu pour un usage commercial quotidien
- Livraison gratuite
- Garantie 2 ans pièces et main d'oeuvre



DECLINAISONS

Capacité
200 L
270 L

DESCRIPTION

Atouts du congélateur professionnel à glace

Ultra facile à utiliser, à nettoyer et à entretenir, ce congélateur coffre vitré est idéal pour les points de vente au détail de produits alimentaires, ainsi que pour les grosses zones d'affluence.

Grâce à sa grande capacité (200L ou 270L), sa construction robuste et sa conception silencieuse, il en fait un équipement de froid idéal.

De plus, il est livré avec trois paniers robustes vous permettant de mettre en avant vos marchandises.

Ce congélateur à glace professionnel est monté sur des roulettes silencieuses. Son design compact, à bords arrondis, lui permettent de se positionner facilement sur votre surface de vente sans gêner le passage.

Nos congélateurs sont conçus pour un usage commercial quotidien dans des environnements professionnels exigeants.

Avec une construction commerciale solide et des matériaux de haute qualité, ils offrent une gamme supérieure en matière de fiabilité et de performance.

De plus, ce congélateur professionnel à glaces a une consommation énergétique assez faible (classe C) ce qui permet de faire de belles économies sur l'électricité (surtout pendant l'été).

Vous souhaitez compléter vos équipements à glaces ? Optez pour nos vitrines à glaces professionnelles et nos machines à glaces à l'italienne.

Comment entretenir votre congélateur glace professionnel ?

Attention : si le serpentin du condenseur n'est pas nettoyé au moins 4 fois par an, l'efficacité de l'appareil diminuera considérablement.

L'isolation de 75 mm réduit les coûts de fonctionnement et améliore l'efficacité.

Le récupérateur d'eau en façade avant permet un dégivrage et une vidange faciles.

Plage de température ambiante : 16°C à 32°C.

Afin de réduire les déchets alimentaires dus à la décomposition ou à la déshydratation, cet appareil doit être utilisé dans sa plage de fonctionnement désignée.

Température optimale de conservation des aliments : -18°C

Retrouvez l'ensemble de notre gamme d'équipements pour cuisine professionnelle ainsi que nos terminaux points de ventes magasin.

Complétez l'équipement de votre terrasse avec nos chaises professionnelles en aluminium.

Caractéristiques du congélateur coffre vitré

Modèles	200 Litres	270 Litres
Dimensions	L.953 x P. 553 x H.920 mm	L.1195 x P. 654 x H.928 mm
Dimensions des paniers	• L. 437 x P. 200 x H. 332 mm (x2) • L. 437 x P. 400 x H. 332 mm (x1)	L. 523 x P. 406 x H. 330 mm (x3)
Isolation	75 mm	
Rendement	200W	250W
Réfrigérant	R600a / GWP 3	R290 / GWP 3
Plage de température	-24 °C à -18 °C	

Alimentation		230 V	
Poids	42 kg		60 kg
Prise		Oui	
Classe énergétique		C	
Consommation annuelle	746 kWh*		1131 kWh*

*Basée sur les résultats des tests standards européens effectués sur 24 heures. La consommation d'énergie réelle dépendra de l'utilisation de l'appareil et de son emplacement.

- Congélateur coffre livré avec 3 paniers robustes.
- Portes vitrées coulissantes.
- Commandes de température à cadran conviviales et affichage numérique.