MATÉRIEL DE FABRICATION ITALIENNE

OFFRE SPÉCIALE

RÉDUCTION EXCLUSIVE SUR 4 MODÈLES DE TABLES RÉFRIGÉRÉES

OFFRE VALABLE JUSQU'AU
31 JUILLET 2025
DANS LA LIMITE DES STOCKS DISPONIBLES

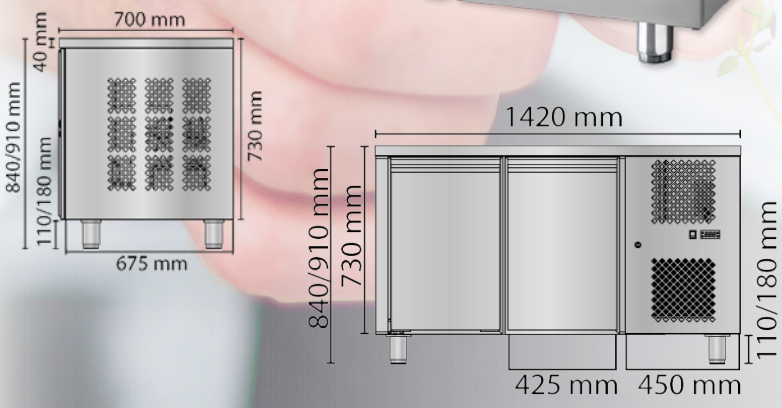
dap DISTRIBUTION

TABLES ACIER INOX GASTRONORME GN1/1

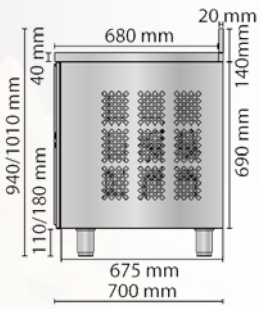
Passez à la vitesse supérieure avec nos tables réfrigérées fabriquées en Italie. Conçues pour les professionnels de la restauration, elles allient :

PERFORMANCE, FIABILITÉ & DESIGN ÉLÉGANT !

TG2PGL-SD (sans dosseret)



TG2PGL (avec dosseret)



- **Fabrication 100% italienne :** un savoir-faire reconnu mondialement pour sa précision et sa durabilité.
- **Qualité supérieure :** des matériaux robustes et un système de réfrigération performant, conçu pour une conservation optimale de vos produits.
- **Design fonctionnel et moderne :** parfaitement adaptées à l'agencement de votre cuisine professionnelle, nos tables sont pratiques et esthétiques.

	2 PORTES	3 PORTES
Dimensions sans dosseret	1420 x 700 x 840/910mm	1870 x 700 x 840/910mm
Dimensions avec dosseret	1420 x 700 x 940/1010mm	1870 x 700 x 940/1010mm
Volume	322 L	455 L
Poids	115 Kg	138 Kg
Puissance abs	400 W / 2,4A	400 W / 2,4A
Température	+2°C / +8°c	+2°C / +8°c
Alimentation	220 / 240 V - 1P - 50Hz	220 / 240 V - 1P - 50Hz

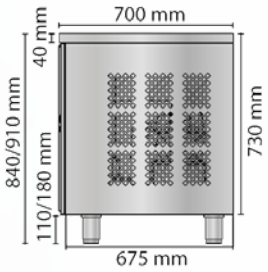
* Promotion soumise à des conditions particulières et dans la limite des stocks disponibles.

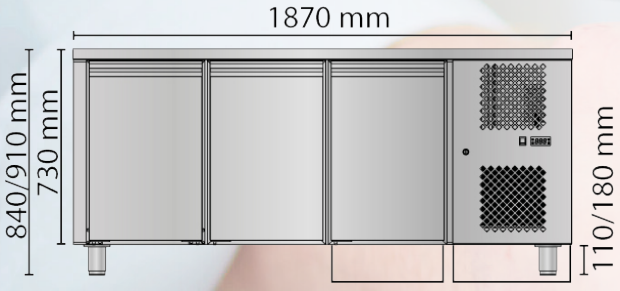
Entretien aisé avec sa façade sur pivots facilitant l'accès au groupe

Avec nos dessertes réfrigérées, bénéficiez d'un équipement fiable et performant, garantissant une meilleure gestion de vos produits frais et une longue durée de vie.

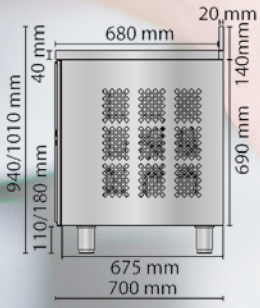
NE FAITES PAS DE COMPROMIS SUR LA QUALITÉ
OFFREZ À VOTRE ÉTABLISSEMENT L'EXCELLENCE ITALIENNE DÈS AUJOURD'HUI !

TG3PGL-SD (sans dosseret)





TG3PGL (avec dosseret)



FINITION PRÉMIUM DOS INOX AISI 304

NOS TABLES SONT ÉQUIPÉES DE :

- Evaporateur vertical encastré sur le coté
- Froid ventilé +2°C à +8°C
- Groupe logé tropicalisé pour ambiance : +10°C à +43°C avec 60% d'humidité
- Façade accès groupe monté sur pivots
- Intérieur / Extérieur INOX AISI 304 sauf dessous
- Finition prémium avec arrière en INOX AISI 304
- Dessus INOX AISI 304
- Régulation électronique avec affichage digital
- Gaz réfrigérant R455a ou R290 suivant disponibilité
- Réévaporation automatique des eaux de dégivrage
- Évaporateur traité anticorrosion par cataphorèse
- Portes avec système d'ouverture autobloquante et angle d'ouverture supérieur à 90°
- Poignée de porte horizontale
- Joint de porte magnétique interchangeable sans outil
- Pieds Inox réglables en hauteur 110 / 180mm
- Dotation : 1 grille GN1/1 plastifiée (530x325mm) et 1 paire de glissières Inox par porte
- Capacité 6 niveaux GN1/1 par porte

MATÉRIEL DE FABRICATION ITALIENNE

*** Promotion soumise à des conditions particulières et dans la limite des stocks disponibles.**

dap DISTRIBUTION
info@dapdistribution.fr ■ www.dapdistribution.fr
12, bis rue Yves Toudic 69200 Vénissieux ■ Tél. 04 34 09 13 70