

Saladette a 2 porte GN 1/1 con struttura in vetro, 5x GN 1/1 h=150 mm, -2°/+8°C

Prezzo 3,900.00 Euro

Tavolo refrigerato tipo Saladette, 3 porte, temperatura -2+10°
C funzionamento a temperatura ambient

[visit website]



Descrizione prodotto

Tavolo refrigerato tipo Saladette, 3 porte, temperatura -2+10° C funzionamento a temperatura ambiente fino a 43°C. Temperatura regolabile da -2°C e 10°C per lo stoccaggio di carne, pesce e latticini. vasca predisposta per contenitori gastronomi. Controllo a microprocessore elettronico con visualizzatore digitale esterno della temperatura. Circolazione forzata dell'aria per una veloce fase di raffreddamento ed un'uniforme distribuzione delle temperature. Isolamento da 60 mm per un maggiore risparmio energetico. Piano di lavoro con vasca adatto per teglie 4 GN 1/1, Coperchio in acciaio inox per periodi di inattività. Apparecchiatura priva di CFC e HCFC (Fluido refrigerante ecologico: R134a - Gas di schiumatura: ciclopentano). Compressore incorporato. Costruito in acciaio inox AISI 304 per soddisfare i più alti standard di igiene. Angoli interni arrotondati per una maggiore pulibilità. Montato su piedini regolabili H150 mm per facilitare le operazioni di pulizia. Piano di lavoro di spessore 50 mm in acciaio inox AISI 304. Accesso a tutti i componenti dalla parte frontale dell'unità.

Ulteriori informazioni

Classe Energetica: D

Capacità: 5x GN 1/1 h=150 mm / 474 litres

Dimensioni (Larg x Prof x Alt) mm: 1865 x 700 x 1375

Energia: Ele

Fase: 1F+N

Frequenza: 50

KW Elettrico: 0,609

KW gas: -

Temperatura: -2°C/+8°C ventilated

Volt: 230

Modello: BNA0069

Gas Refrigerante: R290 (100 g)

kcal: .0000000

Tier Price:

bn0069.jpg