

base refrigerata con 1 cassetti GN 2/1 per apparecchiature di cottura, l=1200 mm**Prezzo 2,940.00 Euro**

Progettata per l'installazione sul blocco di cottura modulare
Installazione è possibile combinare ls

[visit website]

Descrizione prodotto

Progettata per l'installazione sul blocco di cottura modulare Installazione è possibile combinare lsotto la cucina , griglia o il Fry Top con la base refrigerata e ottenere una singola attrezzatura che consente di incrementare la produttività, facilitare le operazioni di cottura e migliorare l'organizzazione in cucina.L'unità viene fornita con piedini di 50mm di altezza in acciaio inox regolabili.Temperatura regolabile tra modalità refrigerata (da 0°C a 10°C)Superficie della parte superiore e inferiore forata per una migliore circolazione dell'aria.Circolazione forzata dell'aria per una veloce fase di raffreddamento ed un'uniforme distribuzione della temperatura. Pannello frontale in acciaio inox con rete metallica in acciaio inox facilmente rimovibile per l'accesso e la pulizia dei componenti principali. Costruzione in acciaio inox con finitura Scotch Brite a garanzia di elevati livelli di igiene.Compressore incorporato.Privo di CFC (refrigerante tipo: R404a, - schiumatura: ciclopentano

Ulteriori informazioni

Classe Energetica: F

Volume: 0.00

Capacità: 1 drawer GN 2/1, h=150 mm

Dimensioni (Larg x Prof x Alt) mm: 1200 x 700 x 600

Energia: Ele

Fase: 1F+N

Frequenza: 50

KW Elettrico: 1,1

KW gas: -

Temperatura: -2°C/+8°C ventilated

Volt: 230

Modello: BNA0080

Gas Refrigerante: R290 (90 g)

Tier Price:

bn0080.jpg