

Comptoir de préparation de sandwich GN1/1

Attributs du produit :

Codes produits :

Référence SS920

Description brève du produit :

Acier inoxydable|Cuve de refroidissement pour bacs GN1/6|Dégivrage automatique|Porte(s)|Pieds ajustables|Refroidissement par ventilateur

Description du produit :

La gamme SS de comptoirs de préparation de sandwich est fabriquée en acier inoxydable SS304, c'est un excellent choix pour les cuisines professionnelles. Tout ce dont vous avez besoin est à portée de main. La cuve de refroidissement est compatible avec les bacs GN, et les placards permettent d'accéder facilement aux ingrédients en réserve. Ces comptoirs sont disponibles en plusieurs tailles, avec 2 ou 3 portes.

caractéristiques du produit :

WARRANTY: Inclues garantie étendue 2 ans

Plage de température (°C): +2 à +10

Classe climatique: 4

Poids brut / net (kg): 90 / 80

Volume brut / net (l): 228 / 201

Pieds: 4 pieds ajustables

Finition extérieure: SS304

Finition intérieure: SS304

Type de régulation: Électronique

Type de réfrigération: Avec ventilateur

Type de dégivrage: Automatique

Fluide frigorigène: R600a

Charge de gaz (g): 68

Thermomètre: Oui

Puissance consommée (W): 155

Tension / Fréquence (V/Hz): 220-240/50

Niveau sonore (dB(A)): 42

Dimensions intérieures (LxPxH) (mm): 830 x 515 x 500

Dimensions extérieures (LxPxH) (mm): 900 x 700 x 950

Dimensions emballées (LxPxH) (mm): 980 x 770 x 1170

GTIN / EAN: 5708181355722

Nombre et type de porte: 2 portes pleines à charnières

Consommation électrique par an (kWh/an): 730

Couleur de tablette: Blanc

Dimensions des tablettes: GN1/1

Consommation d'énergie (kWh/24h): 2