

Comptoir de préparation de sandwich GN1/1

Attributs du produit :

Codes produits :

Référence SS1435

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): 128 / 118
Volume brut / net (l): 348 / 320
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): 110
Thermomètre: Oui
Puissance consommée (W): 175
Tension / Fréquence (V/Hz): 220-240/50
Niveau sonore (dB(A)): 42
Dimensions intérieures (LxPxH) (mm): 1295 x 515 x 500
Dimensions extérieures (LxPxH) (mm): 1365 x 700 x 950
Dimensions emballées (LxPxH) (mm): 1400 x 770 x 1170
GTIN / EAN: 5708181355395
Nombre et type de porte: 3 portes pleines à charnières
Consommation électrique par an (kWh/an): 876
Couleur de tablette: Blanc
Dimensions des tablettes: GN1/1

Consommation d'énergie (kWh/24h): 2.4