

Comptoir de préparation de sandwich GN1/1

Attributs du produit :

Codes produits :

Référence SS7300

Description brève du produit :

Nouveau design|Acier inoxydable|Cuve de refroidissement pour bacs GN1/3|Refroidissement ventilé|Flux d'air optimisé pour une température stable|Dégivrage automatique|Portes à fermeture automatique|Pieds ajustables

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): 173 / 163
Volume brut / net (l): 429 / 407
Pieds: 4 pieds ajustables
Finition extérieure: SS304
Finition intérieure: SS304
Type de régulation: Électronique
Type de réfrigération: Ventilé
Type de dégivrage: Automatique
Fluide frigorigène: R290
Charge de gaz (g): 95
Thermomètre: Oui
Puissance consommée (W): 300
Tension / Fréquence (V/Hz): 220-240/50
Niveau sonore (dB(A)): 42
Dimensions intérieures (LxPxH) (mm): 1337 x 530 x 589
Dimensions extérieures (LxPxH) (mm): 1795 x 700 x 1080
Dimensions emballées (LxPxH) (mm): 1830 x 750 x 1010
GTIN / EAN: 5708181364137
Nombre et type de porte: 3 portes à charnières à fermeture automatique
Consommation électrique par an (kWh/an): 1022
Couleur de tablette: Blanc
Dimensions des tablettes: GN1/1

Consommation d'énergie (kWh/24h): 2.8