

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