

Cuve de refroidissement GN1/1

Attributs du produit :

Codes produits :

Référence CW2/V

Description brève du produit :

Acier inoxydable|Thermostat électronique|Accepte les bacs GN1/1 (non fournis)|Refroidissement ventilé

Description du produit :

La gamme CW de cuves de refroidissement permet une présentation sûre de vos aliments, pour un buffet, par exemple. Ces cuves sont robustes et discrètes, avec un design classique gastro ou HoReCa en acier inoxydable SS304. Faciles à utiliser et à nettoyer. Elles sont prévues pour les dimensions GN standard et sont parfaitement adaptées à vos bacs.

caractéristiques du produit :

WARRANTY: Inclues garantie étendue 2 ans

Plage de température (°C): +2 à +8

Classe climatique: 4

Poids brut / net (kg): 46 / 38

Volume brut / net (l): 107 / 64

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): 60

Thermomètre: Oui

Puissance consommée (W): 122

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

Niveau sonore (dB(A)): 42

Dimensions intérieures (LxPxH) (mm): 676 x 508 x 186

Dimensions extérieures (LxPxH) (mm): 788 x 688 x 636

Dimensions emballées (LxPxH) (mm): 842 x 760 x 742

GTIN / EAN: 5708181361211

Capacité bacs GN (pces): 2

Consommation électrique par an (kWh/an): 1336

Nombre de séparateurs (pces): 3

Dimensions encastré (LxP) (mm): 765 x 665

Consommation d'énergie (kWh/24h): 3.66

