

Cuve de refroidissement GN1/1

Attributs du produit :

Codes produits :

Référence CW2

Description brève du produit :

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

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): 49 / 44

Volume brut / net (l): 69 / 68

Finition extérieure: SS304

Finition intérieure: SS304

Type de régulation: Électronique

Type de réfrigération: Statique

Type de dégivrage: Automatique

Fluide frigorigène: R600a

Charge de gaz (g): 70

Thermomètre: Oui

Puissance consommée (W): 122

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

Niveau sonore (dB(A)): 42

Dimensions intérieures (LxPxH) (mm): 660 x 570 x 175

Dimensions extérieures (LxPxH) (mm): 768 x 678 x 536

Dimensions emballées (LxPxH) (mm): 820 x 730 x 680

GTIN / EAN: 5708181361648

Capacité bacs GN (pces): 2

Consommation électrique par an (kWh/an): 1051

Nombre de séparateurs (pces): 3

Dimensions encastré (LxP) (mm): 740 x 650

Consommation d'énergie (kWh/24h): 2.88

