Structure réfrigérée pour tapas et sushis avec vitre bombée inclus 5 x 1/3 GN h 40 mm



Codes produits :

Référence : 9400865

Caractéristiques du produit :

Hauteur mm: 265
Largeur (mm): 1352
Profondeur (mm): 420
Plage de température (°C): 0°C/+12°C
Type de froid: Statique
Groupe froid tropicalisé +43°C: Non
Nombre de bacs GN: 5
Profondeur bacs GN (mm): 40mm
Format bacs GN saladette: GN 1/3
Type de vitre: Bombée
Durée de garantie: Constructeur 2 ans Pièces
Colis postal: Non
Type d'aliments: Sushis
Type d'aliments: Mixte sushis et tapas
Type d'aliments: Tapas

Vitrine réfrigérée pour tapas et sushis, vitre bombée, 5 bacs GN 1/3 fournis (0°C/+12°C), pour la présentation de petites portions en restauration.

Points forts :

- **1352 mm x 420 mm x 265 mm.**
- **Capacité de 52 litres.**
- **Éclairage LED intégré.**
- **Réfrigérant R600a, sans CFC.**

Une vitrine réfrigérée pour tapas et sushis

Cette structure réfrigérée pour tapas et sushis, fabriquée par Er Equip Max, présente et conserve au frais de petites portions — tapas, sushis, produits à base de poisson — grâce à sa vitre bombée et son boîtier noir. Elle est fournie avec 5 plateaux GN 1/3.

Ses dimensions sont de 1352 mm de largeur, 420 mm de profondeur et 265 mm de hauteur, pour une capacité de 52 litres et un poids de 38,5 kg.

Dimensions et capacité

Avec ses 1352 x 420 mm au sol pour 265 mm de hauteur, cette vitrine offre une capacité de 52 litres répartie sur 5 bacs GN 1/3 (profondeur 40 mm), fournis.

Alimentation électrique

Elle fonctionne en 230V, 50 Hz, monophasée, pour une puissance de 130 W.

Froid statique et plage de température

Le refroidissement statique maintient une plage de température de 0°C à +12°C, réglable via un contrôle numérique Dixell. Le réfrigérant utilisé est le R600a, sans CFC, avec évaporateur en mousse.

Construction et équipement

Le boîtier et les supports sont en acier inoxydable, avec pieds réglables pour une installation sur toute surface. L'éclairage LED intégré met les produits en valeur, et un système anti-condensation limite la formation de givre.

- **Capacité de 52 litres, 5 bacs GN 1/3 fournis**
- **Plage de température de 0°C à +12°C**
- **Dimensions : 1352 x 420 x 265 mm, pour 38,5 kg**
- **Vitre bombée, boîtier noir**
- **Éclairage LED intégré**
- **Réfrigérant R600a, sans CFC**
- **Boîtier et supports en acier inoxydable, pieds réglables**
- **Contrôle numérique de la température Dixell, refroidissement statique, évaporateur en mousse**
- **Cycle de refroidissement unique limitant la formation de glace, système anti-condensation**
- **Alimentation 230V/50Hz/1Phase, puissance 130 W**

Questions fréquentesQuelle est la capacité de cette vitrine ?

52 litres, répartis sur 5 bacs GN 1/3 fournis.

Quelle est la plage de température ?

De 0°C à +12°C.

Quelles sont ses dimensions ?

1352 mm de largeur, 420 mm de profondeur et 265 mm de hauteur.

Les bacs GN sont-ils fournis ?

Oui, 5 bacs GN 1/3 (hauteur 40 mm) sont inclus.

Quel type d'aliments peut-on y présenter ?

Des sushis, des tapas, ou un mélange des deux.

Quel est le gaz réfrigérant utilisé ?

Le R600a, sans CFC.

Quel est le poids de cette vitrine ?

38,5 kg.