Structure réfrigérée pour tapas et sushis avec vitre bombée inclus 5 x 1/2 GN h 40 mm



Codes produits :

Référence : 9400866

Caractéristiques du produit :

Hauteur mm: 265
Largeur (mm): 1800
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: Tapas
Type d'aliments: Sushis
Type d'aliments: Mixte sushis et tapas

Vitrine réfrigérée de luxe Er Equip Max pour tapas et sushis, verre bombé, capacité 132 litres, pour la présentation et la conservation au frais en restauration.

Points forts :

- **Fournie en standard avec 5 bacs GN 1/2 (h 40 mm), compatible aussi avec 8 bacs GN 1/3**
- **1800 x 420 x 265 mm, 45 kg, capacité 132 litres**
- **Contrôle numérique de température DIXELL, de 0°C à +12°C**
- **Réfrigérant R600a sans CFC, éclairage LED intégré**

Vitrine réfrigérée pour tapas et sushis Er Equip Max, verre bombé

Cette vitrine réfrigérée de luxe de la marque Er Equip Max, au boîtier noir et au verre bombé, convient à la fois à la présentation de sushis et à la conservation au frais de tapas et de produits à base de poisson. Elle est fournie en standard avec 5 bacs GN 1/2, et peut aussi accueillir 8 bacs GN 1/3.

Dimensions : 1800 mm de largeur, 420 mm de profondeur et 265 mm de hauteur, pour un poids net de 45 kg. Capacité de 132 litres.

Réfrigération

Réfrigération statique avec évaporateur en mousse, réfrigérant R600a sans CFC. Cycle de refroidissement unique limitant la formation de glace. Contrôle numérique de la température DIXELL, réglable entre 0°C et +12°C. Système anti-condensation intégré.

Alimentation électrique

Alimentation 230V, 50 Hz, monophasé, pour une puissance de 160 W.

Construction et équipement

Boîtier et supports en acier inoxydable, éclairage LED intégré à l'intérieur, pieds réglables permettant de la poser sur n'importe quelle surface. Garantie constructeur 2 ans pièces.

- **Fournie en standard avec 5 bacs GN 1/2 (h 40 mm), compatible aussi avec 8 bacs GN 1/3**
- **Dimensions : 1800 x 420 x 265 mm, pour 45 kg, capacité 132 litres**
- **Réfrigération statique, évaporateur en mousse, réfrigérant R600a sans CFC**
- **Contrôle numérique de température DIXELL, réglable de 0°C à +12°C**
- **Puissance de 160 W, 230V/50Hz monophasé**
- **Système anti-condensation, éclairage LED intégré**
- **Boîtier et supports en acier inoxydable, pieds réglables**

Questions fréquentesQuels bacs GN sont fournis avec cette vitrine ?

5 bacs GN 1/2 (h 40 mm) en standard ; elle peut aussi accueillir 8 bacs GN 1/3.

Quelle est la capacité de cette vitrine ?

132 litres.

Quelles sont ses dimensions ?

1800 mm de largeur, 420 mm de profondeur et 265 mm de hauteur, pour un poids net de 45 kg.

Quelle est la plage de température réglable ?

De 0°C à +12°C, via le contrôle numérique DIXELL.

Quel est le gaz réfrigérant utilisé ?

Le R600a, sans CFC.

Quelle alimentation électrique est nécessaire ?

230V, 50 Hz, monophasé, pour une puissance de 160 W.