

Saladette de table avec couvercle, 8x GN 1/6 h100 mm inclus, +0°/+10°C

Codes produits :

Référence : 9400870

Caractéristiques du produit :

Hauteur mm: 328

Largeur mm: 767

Profondeur mm: 612

Plage de température: 0°C/+10°C

Type de froid: Statique avec ventilateur

Groupe froid tropicalisé +43°C: Non

Nombre de bacs GN: 8

Format bacs GN saladette: GN 1/6

Type de vitre: Bombée

Durée de garantie: Constructeur 1 an Pièces



- Cette magnifique mini-saladette de table a une capacité de 67L et est luxueusement finie.
- Grâce à sa taille compacte, elle trouve sa place sur toutes les tables.
- La construction et la surface de travail sont en acier inoxydable et le couvercle est en verre.
- La saladette convient pour 8 plateaux GN 1/6 ou 4 plateaux GN 1/3.

Saladette professionnelle

Cette mini saladette est une vitrine réfrigérée avec un couvercle. Sous le couvercle en verre solide à charnière, il y a de la place pour 8 plateaux 1/6 GN ou 4 plateaux 1/3 GN pour conserver au frais divers ingrédients. La mini table saladette est donc un poste de travail idéal pour la préparation de sandwiches ou de salades. L'espace de travail en acier inoxydable à l'avant de la saladette peut être utilisé comme planche à découper pratique. Elle a une capacité de 67 litres et est fournie en standard avec 8 récipients Gastronorm 1/6.

Thermostat numérique

La température de cette saladette professionnelle peut être réglée par le thermostat numérique de DIXELL avec des températures comprises entre 0 et 10°C. En outre, la saladette dispose d'un système de refroidissement avec ventilateur qui souffle l'air de manière à ce qu'il soit également frais partout dans le réfrigérateur. Un évaporateur en mousse est intégré sur trois côtés. La saladette possède également un cycle de réfrigération unique qui réduit l'accumulation de glace. Le réfrigérant utilisé dans ce réfrigérateur est le R600a et ne contient pas de CFC.

Facile à nettoyer

L'intérieur et l'extérieur de cette saladette robuste sont en acier inoxydable. Le matériau d'isolation a une épaisseur de 35 mm. Une saladette est utilisée de manière intensive et les ingrédients sont changés fréquemment, une bonne hygiène est donc essentielle. Avant de commencer à nettoyer la saladette, éteignez-la. Utilisez un chiffon humide et un détergent doux pour nettoyer l'intérieur et l'extérieur. Veillez à n'utiliser qu'un peu d'eau pour éviter la condensation et la formation de glace.

- Couvercle en verre solide et plan de travail en acier inoxydable durable
- Capacité de 67 litres
- Contrôle numérique de la température (DIXELL)
- Système de refroidissement avec ventilateur
- Évaporateur en mousse sur trois côtés
- Cycle de refroidissement unique pour réduire la formation de glace
- Intérieur et extérieur en acier inoxydable AISI 304
- Compresseur Zanussi
- Réfrigérant R600a / sans CFC
- Épaisseur de l'isolation 35 mm
- Température : 0 ° à + 10 ° degrés Celsius
- Incluant les plateaux GN
- Poids net : 25 kg
- Dimensions : B76,7 x D61,2 x H32,8cm
- Pour 8 x 1/6 GN ou 4 x 1/3 GN conteneurs
- Livraison standard avec 8 x 1/6 GN 10cm
- 230V/50Hz/1Phase 110W