

Saladette réfrigérée avec couvercle GN 11x 1/3 + 1x 1/9, +0°C/+8°C

Codes produits :

Référence : SY249G/PP9

Caractéristiques du produit :



Hauteur mm: 387/401
Largeur (mm): 2560
Profondeur (mm): 384
Voltage V: 230/1N 50Hz
Puissance kW Electrique: 0,19
Plage de température (°C): 0°C/+8°C
Poids kg: 100
Groupe froid tropicalisé +43°C: Non
Nombre de bacs GN: 11
Nombre de bacs GN: 12
Format bacs GN saladette: 11 x 1/3+1 x 1/9
Format bacs GN saladette: 11 x 1/3
Type de vitre: Droit
Durée de garantie: Constructeur 1 an Pièces
Texte CGV Equipement électrique monophasé: Oui

Saladette réfrigérée Diamond Silver avec couvercle, 11 bacs GN 1/3 et 1 bac GN 1/9 (150 mm), plage de température +0°C/+8°C. Elle s'utilise en snacking et en restauration comme plan de travail réfrigéré pour la préparation et le stockage d'ingrédients destinés aux sandwiches, salades composées ou pizzas.

Points forts :

- Dimensions 2560x384x387 mm (401 mm avec pieds), poids 100 kg
- Vitres de protection frontale, supérieure et latérales en verre trempé de 10 mm
- Groupe compresseur incorporé en classe climatique 4, condenseur ventilé
- Dégivrage automatique programmé en usine, modifiable
- Construite en acier inoxydable alimentaire AISI 441
- Chaque bac inox permet le stockage d'un aliment différent (bacs vendus séparément)

Saladette réfrigérée Diamond Silver — GN 11x1/3 + 1x1/9

Cette saladette réfrigérée de la marque Diamond Silver dispose de 11 emplacements au format GN 1/3 et 1 emplacement au format GN 1/9 (150 mm), soit 12 bacs au total (bacs non fournis, barrettes de support pour les bacs 1/9 livrées de série). Elle s'utilise en snacking et en restauration comme plan de travail réfrigéré pour la préparation et le stockage d'ingrédients destinés aux sandwiches, salades composées ou pizzas.

Dimensions 2560 x 384 x 387 mm sans les pieds, 401 mm avec les pieds, pour un poids de 100 kg.

Dimensions et poids

Largeur 2560 mm, profondeur 384 mm. Hauteur 387 mm sans les pieds, 401 mm avec les pieds. Poids de 100 kg.

Vitrage et construction

Vitres de protection frontale, supérieure et latérales en verre trempé de 10 mm d'épaisseur. Réalisation intérieure et extérieure en acier inoxydable alimentaire AISI 441. Isolation en polyuréthane expansé, sans CFC.

Régulation et froid

Groupe compresseur incorporé dans le meuble (à droite), en classe climatique 4, avec condenseur ventilé. Évaporateur à serpentín noyé dans le fond et les parois. Gaz réfrigérant R290. Dégivrage automatique, nombre de dégivrages programmé en usine et modifiable. Régulateur électronique sous boîtier fermé et étanche, écran de contrôle en façade avec LED bleue.

Alimentation électrique

Alimentation 230V/1N, 50 Hz, pour une puissance électrique de 0,19 kW.

- Saladette réfrigérée avec couvercle, 11x GN 1/3 + 1x GN 1/9 (12 bacs, non fournis)
- Dimensions 2560 x 384 x 387 mm (401 mm avec pieds), poids 100 kg
- Plage de température +0°C/+8°C
- Vitres frontale, supérieure et latérales en verre trempé de 10 mm
- Construite en acier inoxydable alimentaire AISI 441, isolation polyuréthane sans CFC
- Groupe compresseur classe climatique 4, condenseur ventilé, gaz réfrigérant R290
- Dégivrage automatique programmé en usine (modifiable), régulateur électronique étanche, écran LED bleu
- Alimentation 230V/1N, 50 Hz, puissance 0,19 kW
- Chaque bac permet le stockage d'un aliment différent (bacs GN vendus séparément)

Questions fréquentesQuelle est la plage de température de cette saladette ?

De 0°C à +8°C.

Combien de bacs GN peut-elle recevoir ?

11 bacs au format GN 1/3 et 1 bac au format GN 1/9, soit 12 bacs au total (non fournis).

Quelles sont ses dimensions ?

2560 mm de largeur, 384 mm de profondeur, 387 mm de hauteur sans les pieds (401 mm avec les pieds).

De quelle épaisseur sont les vitres de protection ?

10 mm, en verre trempé.

En quelle matière est construite cette saladette ?

Acier inoxydable alimentaire AISI 441.

Quel gaz réfrigérant utilise ce produit ?

Le R290.

Quelle alimentation électrique nécessite ce produit ?

230V/1N, 50 Hz, pour une puissance de 0,19 kW.

Comment s'effectue le dégivrage ?

Automatiquement, selon un programme réglé en usine et modifiable.