Structure réfrigérée pour sushi 8x GN 1/3 avec éclairage LED, -1°/+4°C



Codes produits :

Référence : TR8-SH/R6

Caractéristiques du produit :

Hauteur mm: 270
Largeur (mm): 1730
Profondeur (mm): 415
Voltage V: 230/1N 50Hz
Puissance kW Electrique: 0,12
Plage de température (°C): -1°+4°
Poids kg: 45
Type de froid: Statique
Groupe froid tropicalisé +43°C: Non
Nombre de bacs GN: 8
Profondeur bacs GN (mm): 40mm
Format bacs GN saladette: GN 1/3
Type de vitre: Bombée
Durée de garantie: Constructeur 1 an Pièces
Type d'aliments: Sushis

Vitrine réfrigérée pour sushi Diamond Silver, 8x GN 1/3, double fond perforé (-1°C/+4°C), pour la présentation et la conservation de sushis en restauration.

Points forts :

- **Double fond perforé où déposer les sushis**
- **1730 x 415 x 270 mm, 45 kg**
- **Vitre avant bombée en verre trempé, éclairage LED**
- **Puissance électrique de 0,12 kW, réfrigérant R600a**

Vitrine réfrigérée pour sushi Diamond Silver, 8x GN 1/3

Cette vitrine réfrigérée pour sushi de la marque Diamond Silver est équipée d'un double fond perforé où déposer les sushis, dimensionnée pour 8 bacs au format GN 1/3, avec vitre avant bombée en verre trempé et portillons arrière coulissants en verre.

Dimensions : 1730 mm de largeur, 415 mm de profondeur et 270 mm de hauteur, pour un poids de 45 kg.

Réfrigération

Réfrigération statique, pour une plage de température de -1°C à +4°C. Évaporateur en cuivre à serpentin sous la cuve ainsi qu'un évaporateur supérieur à ailettes caché, gaz réfrigérant R600a, vidange pour le condensat, régulation par thermostat électronique digital.

Alimentation électrique

Alimentation 230V, 1N, 50 Hz, pour une puissance électrique de 0,12 kW. Groupe incorporé de classe énergétique 4, silencieux, à condenseur ventilé.

Construction et équipement

Construction en acier inoxydable (austénitique alimentaire) avec finitions en aluminium anodisé. Éclairage LED, pieds réglables. Prévoir une décharge ou un bac de récupération du condensat.

- **Double fond perforé où déposer les sushis**
- **Dimensionnée pour 8 bacs au format GN 1/3**
- **Dimensions : 1730 x 415 x 270 mm, pour 45 kg**
- **Plage de température de -1°C à +4°C, réfrigération statique**
- **Vitre avant bombée en verre trempé, éclairage LED**
- **Portillons arrières coulissants en verre, construction en acier inox (austénitique alimentaire), finitions en aluminium anodisé**
- **Vidange pour le condensat, régulation par thermostat électronique digital, pieds réglables**
- **Groupe incorporé (classe énergétique 4), silencieux, condenseur ventilé, gaz réfrigérant R600a**
- **Prévoir une évacuation ou un bac de récupération du condensat à l'installation**

Questions fréquentesComment les sushis sont-ils présentés dans cette vitrine ?

Sur un double fond perforé, spécialement conçu pour cet usage.

Quelle est la plage de température ?

De -1°C à +4°C, en réfrigération statique.

Quelles sont ses dimensions ?

1730 mm de largeur, 415 mm de profondeur et 270 mm de hauteur, pour 45 kg.

Quel est le gaz réfrigérant utilisé ?

Le R600a.

Quelle alimentation électrique est nécessaire ?

230V, 1N, 50 Hz, pour une puissance de 0,12 kW.