Saladette réfrigérée 10x GN 1/3 h150 mm, +2°/+8°C



Codes produits :

Référence : 9979CV

Caractéristiques du produit :

Intrastat: 84185019
Hauteur mm: 440
Largeur (mm): 2200
Profondeur (mm): 395
Voltage V: 220-240V
Fréquence Hz: 50 Hz
Phase: 1F+N
Puissance kW Electrique: 0,135
Plage de température (°C): +2°C/+8°C
Température ambiante jusqu'à (C°): +38°C
Type de gaz réfrigérant: R 290
Taille & Capacité: 10x GN 1/3 h:150 mm
Panneau de contrôle: Digitale
Capacité brut: 10x GN 1/3 h150 mm
Alimentation: Electrique
Poids kg: 86
Type de froid: Statique
Groupe froid tropicalisé +43°C: Non
Nombre de bacs GN: 10
Format bacs GN saladette: GN 1/3
Type de vitre: Droite
Durée de garantie: Constructeur 1 an Pièces
Origine: CN
Type de transport: Transport volumineux

La saladette réfrigérée simplifie le rangement des ingrédients et garantit une température respectant les standards sanitaires

Points forts :

• Modèle à poser et compact qui ne prend pas de place

• Garantit la température des ingrédients permettant de respecter les normes d'hygiène

• Réduit votre consommation d'électricité grâce au dégivrage automatique.

• Chaque bac inox vous permet le stockage d'un aliment différent (bacs vendus séparément)

Saladette réfrigérée professionnelle

La saladette réfrigérée est à la fois performante et fonctionnelle. Sa position horizontale et son gabarit compact lui permet de prendre aisément place dans tous types de cuisines ou de salles. Ses parois en verre trempé mettent parfaitement vos produits en valeur selon certains modèles alors que sur d'autres, un couvercle en inox agrée contact alimentaire permet de couvrir vos aliments dès que nous ne vous en servez plus.

Cette saladette réfrigérée horizontale est équipée d'un tableau de commande électronique ainsi que d'un système de réfrigération statique et d'un dégivrage automatique selon les modèles. Elle est parfaite pour une utilisation en snack ou en restaurant.

Saladette réfrigérée pour restaurateurs

Cette saladette réfrigérée, idéale pour le stockage et la manutention de de denrées destinées à élaborer vos sandwichs, salades composées ou pizzas dispose de pieds ajustables en hauteur.

Cette saladette réfrigérée est équipée d’une base en acier inoxydable avec thermostat à affichage digital qui permet de régler et de contrôler facilement la température désirée.

Découvrez notre gamme de saladettes réfrigérées pour professionnels de la restauration.

Saladette professionnelle

- **Extérieur et intérieur en acier inoxydable**
- **Réfrigération statique**
- **Dégivrage automatique**
- **Evaporateur à une conduite en cuivre**
- **sans soudure complètement moussé**
- **Thermostat numérique**
- **Pieds réglables**