Saladette réfrigérée 10x GN 1/4 h 150 mm, +2°/+8°C



Codes produits :

Référence : 7450.0013

Caractéristiques du produit :

Hauteur mm: 435
Largeur (mm): 2000
Profondeur (mm): 335
Voltage V: 2 x 230
Plage de température (°C): +2°C/+8°C
Type de gaz réfrigérant: R 600
Matière: Acier inox AISI 201
Type de froid: Statique
Groupe froid tropicalisé +43°C: Non
Nombre de bacs GN: 10
Profondeur bacs GN (mm): 150mm
Format bacs GN saladette: GN 1/4
Type de vitre: Droite
Matière Interieur: Acier inoxydable 201
Puissance totale kW: 0,34
Contenu du GN: 10x 1/4 GN
Type de froid : Statique
Niveau sonore (dB): 40
Décongelation: Automatique
Colis postal: Non

Saladette réfrigérée Combisteel à poser, 10 bacs GN 1/4 (+2°C/+8°C), pour l'élaboration de sandwichs, pizzas ou salades en cuisine professionnelle.

Points forts :

- **10 bacs GN 1/4 (150 mm de profondeur)**
- **66 kg, largeur 2000 mm**
- **Dégivrage automatique, réfrigération statique**
- **Extérieur et intérieur en acier inox AISI 201**
- **Chaque bac inox permet le stockage d'un aliment différent (bacs vendus séparément)**

Saladette réfrigérée Combisteel 2000 mm, 10x GN 1/4

Cette saladette réfrigérée de la marque Combisteel, en position horizontale, est idéale pour le stockage et la manutention des denrées destinées à vos sandwichs, salades composées ou pizzas. Extérieur et intérieur en acier inox AISI 201, pieds ajustables en hauteur.

D'une largeur de 2000 mm pour une profondeur de 335 mm et une hauteur de 435 mm, pour un poids de 66 kg, elle accueille 10 bacs GN 1/4 (profondeur de bac 150 mm) et fonctionne dans une plage de température de +2°C à +8°C.

Équipement et froid

Thermostat à affichage digital sur base en acier inoxydable, évaporateur à une conduite en cuivre sans soudure complètement moussé, dégivrage automatique, réfrigération statique.

Alimentation électrique

Alimentation 230V, au gaz réfrigérant R600, pour une puissance totale de 0,34 kW et un niveau sonore de 40 dB.

- **10 bacs GN 1/4 (profondeur de bac 150 mm)**
- **Dimensions 2000 x 335 x 435 mm (l x p x h), 66 kg**
- **Plage de température +2°C/+8°C**
- **Extérieur et intérieur en acier inox AISI 201, pieds ajustables en hauteur**
- **Thermostat à affichage digital, dégivrage automatique, réfrigération statique**
- **Niveau sonore de 40 dB, gaz réfrigérant R600**
- **Chaque bac inox permet le stockage d'un aliment différent (bacs vendus séparément)**

Questions fréquentesQuelle est la plage de température de cette saladette ?

Elle fonctionne entre +2°C et +8°C.

Combien de bacs GN peut-elle accueillir ?

10 bacs GN 1/4, d'une profondeur de 150 mm (bacs vendus séparément).

Quelles sont les dimensions de la saladette ?

2000 mm de largeur, 335 mm de profondeur et 435 mm de hauteur, pour un poids de 66 kg.

Le dégivrage est-il automatique ?

Oui, la saladette est équipée d'un dégivrage automatique.

Quel est le niveau sonore de ce modèle ?

40 dB.

Quel gaz réfrigérant est utilisé ?

Le R600.