# Saladette réfrigérée 4x GN 1/3 h 150 mm, +2°/+8°C



## Codes produits :

Référence : 7450.0015

## Caractéristiques du produit :

Hauteur mm: 435
Largeur (mm): 1200
Profondeur (mm): 395
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: 4
Profondeur bacs GN (mm): 150mm
Format bacs GN saladette: GN 1/3
Format bacs GN saladette: GN 1/6
Type de vitre: Droite
Matière Interieur: Acier inoxydable 201
Puissance totale kW: 0,34
Contenu du GN: 4x 1/3 GN
Type de froid : Statique
Niveau sonore (dB): 40
Décongelation: Automatique
Colis postal: Non

**Saladette réfrigérée Combisteel à poser, 4 bacs GN 1/3 (+2°C/+8°C), pour l'élaboration de sandwichs, pizzas ou salades en cuisine professionnelle.**

**Points forts :**

- **4 bacs GN 1/3 (150 mm de profondeur)**
- **48 kg, largeur 1200 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 1200 mm, 4x GN 1/3**

**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 1200 mm pour une profondeur de 395 mm et une hauteur de 435 mm, pour un poids de 48 kg, elle accueille 4 bacs GN 1/3 (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.**

- **4 bacs GN 1/3 (profondeur de bac 150 mm)**
- **Dimensions 1200 x 395 x 435 mm (l x p x h), 48 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 ?**

**4 bacs GN 1/3, d'une profondeur de 150 mm (bacs vendus séparément).**

**Quelles sont les dimensions de la saladette ?**

**1200 mm de largeur, 395 mm de profondeur et 435 mm de hauteur, pour un poids de 48 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.**