Saladette réfrigérée 9x GN 1/3 h 150 mm, +2°/+8°C



Codes produits :

Référence : 7450.0035

Caractéristiques du produit :

Hauteur mm: 225
Largeur (mm): 2000
Profondeur (mm): 395
Voltage V: 2 x 230
Fréquence Hz: 50 Hz
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: 9
Profondeur bacs GN (mm): 150mm
Format bacs GN saladette: GN 1/6
Format bacs GN saladette: GN 1/3
Type de vitre: Sans vitre avec couvercle inox
Matière Interieur: Acier inoxydable 201
Renseignements complémentaires: Hauteur avec couvercle ouvert 565mm
Puissance totale kW: 0,34
Contenu du GN: 9x 1/3 GN
Type de froid : Statique
Niveau sonore (dB): 40
Décongelation: Automatique
Colis postal: Non

Saladette réfrigérée Combisteel avec couvercle inox, 9 bacs GN 1/3 (+2°C/+8°C), pour l'élaboration de sandwichs, pizzas ou salades en cuisine professionnelle.

Points forts :

- **9 bacs GN 1/3 (150 mm de profondeur), couvercle en inox**
- **45 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 avec couvercle 2000 mm, 9x GN 1/3

Cette saladette réfrigérée avec couvercle en inox 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 395 mm et une hauteur de 225 mm (565 mm couvercle ouvert), pour un poids de 45 kg, elle accueille 9 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

Couvercle en inox, 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, 50 Hz, au gaz réfrigérant R600, pour une puissance totale de 0,34 kW et un niveau sonore de 40 dB.

- **9 bacs GN 1/3 (profondeur de bac 150 mm), couvercle en inox**
- **Dimensions 2000 x 395 x 225 mm (l x p x h, 565 mm couvercle ouvert), 45 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 ?

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

Quelles sont les dimensions de la saladette ?

2000 mm de largeur, 395 mm de profondeur et 225 mm de hauteur (565 mm couvercle ouvert), pour un poids de 45 kg.

Le couvercle est-il en inox ?

Oui, cette saladette est équipée d'un couvercle en inox.

Le dégivrage est-il automatique ?

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

Quel gaz réfrigérant est utilisé ?

Le R600.