Saladette avec 3 portes GN 1/1 et structure en verre, 5x GN 1/1 h150 mm, -2°/+8°C



Codes produits :

Référence : BNA0069

Caractéristiques du produit :

Intrastat: 84185019
Hauteur mm: 1375
Largeur (mm): 1865
Profondeur (mm): 700
Voltage V: 220-240V
Fréquence Hz: 50 Hz
Phase: 1F+N
Puissance kW Electrique: 0,6
Plage de température (°C): -2°C/+8°C
Température ambiante jusqu'à (C°): +43°C
Type de gaz réfrigérant: R 290
Taille & Capacité: 3x GN 1/1 h:150 mm
Panneau de contrôle: Digitale
Capacité brut: 5x GN 1/1 h150 mm - 474 litres
Alimentation: Electrique
Poids kg: 187
Matière: Acier inox
Type de froid: Ventilé
Groupe froid tropicalisé +43°C: Oui
Nombre de bacs GN: 5
Nombre de portes: 3
Taille et/ou nombre de grilles: GN 1/1 (530x325mm)
Format bacs GN saladette: GN 1/1
Format bacs GN saladette: GN 1/3
Format bacs GN saladette: GN 1/6
Type de porte: Pleine
Type de vitre: Droite
Durée de garantie: Constructeur 1 an Pièces
Humidité relative jusqu'à (%): 65
Origine: TR
Type de transport: Palette

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

Points forts :
• Modèle sur meuble avec réserve de froid supplémentaire en dessous
• Réglage précis de la température désirée
• Garantit la température des ingrédients permettant de respecter les normes d'hygiène
• Réduit votre consommation d'électricité grâce au dégivrage automatique.
• Chaque bac inox en supplément vous permet le stockage d'un aliment différent
• Groupe tropicalisé standard (température ambiante +43°C) permettant de fonctionner même dans des conditions extrêmes .

Saladette réfrigérée sur meuble professionnelle

La saladette réfrigérée sur meuble 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 sur meuble 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 sur meuble pour restaurateurs

Cette saladette réfrigérée sur meuble, 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 sur meuble 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

- **Intérieur et extérieur en Acier Inoxydable**
- **Isolation en polyuréthane**
- **Epaisseur d'isolation: 50 mm**
- **Portes avec fermeture automatique et joints magnétiques**
- **Panneau de commande frontal électronique**
- **Réfrigération ventilée**
- **Groupe tropicalisé standard (température ambiante +43°C / taux d'humidité 65%)**
- **Dégivrage et évaporation de l'eau de condensation complètement automatiques**
- **Pieds en Acier Inoxydable réglables en hauteur**
- **Accessoires standard: 1 clayette plastifiée Rilsan GN 1/1, 2 glissières en Acier Inoxydable à “L” par porte**
- **Éclairage LED**

Les contenants Gastronorm ne sont pas inclus