

Comptoirs vitrine réfrigérés à vitre " Self-Service ", sur socles

Référence SG15BS/A1-R2

Attention: A partir de Avril 2024, production avec tablette de travail en inox!



- Gaz réfrigérant R290.
 - Conçu pour poisson et viande fraîche.
 - Vitres basses « self-service », toutes en "verre trempé".
 - Réalisation extérieure en acier inox AISI 316, joues en ABS.
 - Plan de travail en acier inox AISI 304.
 - Surface d'exposition en acier inox AISI 316, aussi muni d'un double fond perforé pour l'écoulement des eaux.
 - Groupe compresseur incorporé, classe climatique 3 (+25°C et RH 60%).
 - Dégivrage manuel.
 - Régulation par thermostat, thermomètre analogique dans l'exposition.
-
- Refroidissement «double statique», dans le fond serpentins de refroidissement et à l'arrière évaporateur statique traité contre les sels ("coating").
 - Version sur socle entièrement réalisée en acier inoxydable.

caractéristiques du produit :

Info: Attention: A partir de Avril 2024, production avec tablette de travail en inox!

Ecotaxe (en €): 23,23

Ligne de produit: SAIGON PLUS

Sous-famille: 1500 / VS / FISH

product_category_name: Diamond

product_range_name: Refrigeration

product_subrange_name: Comptoirs vitrines

product_family_name: Réfrigérés / Expo 810/900

brand: 02-Diamond Silver

cusref: 84185019

(L x P x H) mm: mm (L x P x H) : 1500 x 1195 x 1000

T°: 0°+2°

kW: 0.62

Volume en m³: 1.87

Poids (en kg): 230

N° de page catalogue: 741-Ed8