

Structure réfrigérée GN 5x1/4 , avec couvercle

Référence SX132G/CP9



- Capacité: 5x GN1/4 h150 mm
- NB: livrée sans bacs GN.
- Réalisation intérieure et extérieure en acier inox (Alimentaire) AISI 441.
- Couvercle supérieur en acier inox, sur charnières en acier inox.
- Fond muni d'un bouchon de drain (nettoyage).
- Groupe compresseur en classe climatique 4, incorporé dans le meuble (à droite), condenseur ventilé.
- Évaporateur à "serpentin" noyé dans le fond et les parois.
- Isolation en polyuréthane expansé (sans CFC).
- réfrigérant R290.
- Dégivrage automatique, nombre des dégivrages programme d'usine (modifiable à souhait).
- Régulateur électronique (sous boîte fermée, étanche), écran de contrôle en façade avec LED bleu.
- Appareil construit dans le respect des normes (CE) en vigueur.

caractéristiques du produit :

Ecotaxe (en €): 4,444

Ligne de produit: GASTRO LINE PLUS

Sous-famille: GN 1/4

product_category_name: Diamond

product_range_name: Refrigeration

product_subrange_name: Structures réfrigérées

product_family_name: Avec couvercle

Disponibilité: -2

brand: 02-Diamond Silver

cusref: 84185019

(L x P x H) mm: mm (L x P x H) : 1330 x 324 x 387/401

T°: 0° +8°

kW: 0.14

Voltage: 230/1N 50HZ

Volume en m³: 0.23

Poids (en kg): 44

N° de page catalogue: 271-SILV

Nombre d'accessoires: 2