

Structure réfrigérée GN 10x1/3, avec couvercle

Référence SY219G/CP9



- Capacité: GN 10x1/3 h 150 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 €): 6,969

Ligne de produit: GASTRO LINE PLUS

Sous-famille: GN 1/3

product_category_name: Diamond

product_range_name: Refrigeration

product_subrange_name: Structures réfrigérées

product_family_name: Avec couvercle

brand: 02-Diamond Silver

cusref: 84185019

(L x P x H) mm: mm (L x P x H) : 2260 x 384 x 387/401

T°: 0° +8°

kW: 0.19

Voltage: 230/1N 50HZ

Volume en m³: 0.48

Poids (en kg): 69

N° de page catalogue: 272-SILV

Nombre d'accessoires: 2