

Vitrine réfrigérée pour sushi, double fond perforé (inclus)

Référence TR6-SH/R6



- En dotation : un double fond perforé où déposer les sushis.
- Construction en acier Inox (Austénitique - Alimentaire) et finitions en aluminium anodisé.
- Portillons arrières coulissants en verre, vitre avant en "verre trempé", bombée
- Vidange pour le condensât.
- Régulation par thermostat électronique (digital).
- Éclairage par "LED".
- Groupe incorporé (Classe énergétique 4), silencieux, condenseur ventilé.
- Évaporateur en cuivre à "serpentin" en dessous de la cuve, ainsi qu'un évaporateur supérieur à ailettes (caché), gaz réfrigérant R600a.
- Pieds réglables.

NB : prévoir une décharge (ou) un bac de récupération du condensât.

AVANTAGE :

- Réfrigération "DOUBLE STATIC" double évaporateur, garantissant une diffusion du froid uniforme sur toute la surface (de par le haut et par le bas en même temps), avec une plage de T° de -1° à +2°C.
- Elles sont spécialement conçues pour l'exposition et la conservation des sushis, essentiellement à base de poisson cru, d'où l'importance de leur conservation.

caractéristiques du produit :

eancod: 5407012751930

Ecotaxe (en €): 3,434

Ligne de produit: SUSHI LNE

product_category_name: Diamond

product_range_name: Selfs-Service - Buffets
product_subrange_name: Vitrines Tapas & Sushi
product_family_name: Sushi
Disponibilité: 2
brand: 02-Diamond Silver
cusref: 84185019
(L x P x H) mm: mm (L x P x H) : 1380 x 415 x 270
T°: -1°+4°
kW: 0.12
Voltage: 230/1N 50HZ
Volume en m³: 0.15
Poids (en kg): 34
N° de page catalogue: 443-SILV
N° de page promo: 81-Slc26