

Materiel
-CHR.fr

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

VITRINE RÉFRIGÉRÉE 4 BACS GN 1/3 POUR TABLE À PIZZA

- PIEDS RÉGLABLES EN HAUTEUR 20 MM
- AVEC VITRAGE TEMPÉRÉ



- Vitrines entièrement en acier inoxydable avec vitrage droit tempéré, parfaitement adaptées à des bacs : GN 1/2 - GN 1/3 - GN 1/4 - GN 1/6 - GN 1/9, d'une hauteur maximale de 150 mm
- Réfrigération statique avec unité de condensation intégrée et contrôle électronique de la température
- Dégivrage à l'arrêt
- Disponible aussi en version sans vitrage et/ou avec groupe logé à gauche (nous consulter)
- Bacs et couvercles non inclus

• Température : +3°C/+5°C

- Gaz : R455A
- Capacité : 4 BACS GN 1/3
- Dimensions (L x P x H) : 1 200 x 389 x 457 mm
- Puissance : 220 W
- Alimentation : 220/240 V
- Poids : 31 kg

 R455A

INFORMATIONS TECHNIQUES

DÉSIGNATIONS	DONNÉES
DIMENSIONS (L x P x H) MM	1200 x 389 x 457
POIDS (KG)	31
ALIMENTATION	220/240 V
ÉNERGIE	ELECTRIQUE
PUISSANCE ÉLECTRIQUE (KW)	0.22