



Vitrine réfrigérée pour sushis h418_152

Vitrine réfrigérée de comptoir pour sushis. Capacité : 6 bacs GN 1/3. Intervalle de température : +4°C à +8°C.

Vitrine réfrigérée pour la présentation de sushis, idéale pour les restaurants et les supermarchés. Préparée pour être installée sur les comptoirs, elle peut contenir jusqu'à 6 bacs GN 1/3 (non inclus dans la livraison). La structure est dotée d'une isolation en polyuréthane à économie d'énergie et d'une peinture antibactérienne ; elle est équipée de portes coulissantes en plexiglas du côté de la sortie pour faciliter l'accès et maintenir l'intérieur à la bonne température. Il est équipé d'un dégivrage automatique et d'un refroidissement statique. Un écran digital permet de contrôler la température.

Caractéristiques techniques :

- Dimensions : L.139.5 x P.40 x h.25
- Capacité : 6 bacs GN 1/3 (non inclus)
- Plage de température : de +4 °C à +8 °C
- Dégivrage : automatique
- Fluide frigorigène : R134 A, sans CFC
- Puissance : 170 Watt
- Tension : 230 Volt
- Fréquence : 50 Hz
- Portes coulissantes en plexiglas du côté de la sortie
- Affichage numérique
- Isolation en polyuréthane à économie d'énergie
- Peinture antibactérienne
- Régulation numérique de la température
- Refroidissement statique
- Fabriqué conformément aux directives en matière d'hygiène et de sécurité
- Marquage CE comme preuve de conformité aux normes réglementaires de l'UE
- Le matériau est conforme aux normes alimentaires européennes

INFORMATIONS

- **Capacité** 6 plateaux GN 1/3



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM



HOLITY.COM