



SS920

Comptoir de préparation de sandwich GN1/1

Caractéristiques du produit

- Acier inoxydable
- Cuve de refroidissement pour bacs GN1/6 (non inclus)
- Dégivrage automatique
- Porte(s)
- Pieds ajustables
- Refroidissement par ventilateur

Comptoir acier inoxydable avec cuve de refroidissement

Ce comptoir de sandwicherie en acier inoxydable est le choix idéal pour les cuisines professionnelles ayant besoin d'ingrédients tenus au frais et facilement accessibles. Mais son nom ne le cantonne pas à la préparation de sandwichs. L'ensemble est constitué d'acier inoxydable SS304 particulièrement robuste, et équipé d'un système de froid ventilé.

La cuve de refroidissement est surélevée pour pouvoir accueillir des bacs GN1/6 sans réduire la capacité de stockage des placards, tout en offrant un plan de travail digne de ce nom. L'ensemble est équipé de portes et d'étagères au format GN1/1 par défaut, mais il est disponible avec des tiroirs en option.

Mesures et contenu

Plage de température	°C	+2 à +10
Classe climatique		4
Poids brut / net	kg	90 / 80
Volume brut / net	l	228 / 201

Design et matériaux

Nombre et type de porte	2 portes pleines à charnières	
Couleur de tablette	Blanc	
Dimensions des tablettes	GN1/1	
Nombre et type de tablettes	2 clayettes blanches	
Pieds	4 pieds ajustables	
Finition extérieure	SS304	
Finition intérieure	SS304	

Froid et fonctions

Type de régulation	Électronique	
Type de réfrigération	Avec ventilateur	
Type de dégivrage	Automatique	
Fluide frigorigène	R600a	
Charge de gaz	g	68
Thermomètre	Oui	

Puissance et consommation

Consommation d'énergie	kWh/24h	2
Consommation électrique par an	kWh/an	730
Puissance consommée	W	155
Tension / Fréquence	V/Hz	220-240/50
Niveau sonore	dB(A)	42

Dimensions

Dimensions intérieures (LxPxH)	mm	830 x 515 x 500
Dimensions extérieures (LxPxH)	mm	900 x 700 x 950
Dimensions emballées (LxPxH)	mm	980 x 770 x 1170 mm
Charge conteneur 40 pieds	pces	72



Cuve de refroidissement GN1/6



Tiroirs en option