



## SS920

Table de préparation de sandwich GN1/1

### Caractéristiques du produit

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

### SALADETTE LINE 2 PORTES 5xGN1/6 - AVEC SALADETTE

Le comptoir à sandwichs en acier inoxydable (SS) est le choix idéal pour les cuisines professionnelles souhaitant garder les ingrédients frais et facilement accessibles. L'unité, fabriquée en acier inoxydable durable SS304, est équipée d'un système de refroidissement par ventilation, garantissant une réfrigération optimale de vos ingrédients.

Grâce à la construction surélevée du bac de refroidissement intégré, il y a suffisamment d'espace pour des bacs GN1/6 sans compromettre l'espace de rangement dans le placard. De plus, il reste suffisamment de surface de travail. L'unité est livrée de série avec des portes et des étagères GN1/1, mais vous pouvez également opter pour des tiroirs en option.

Le comptoir à sandwichs en acier inoxydable (SS) est bien plus qu'un simple appareil pour préparer des sandwichs.

### 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 |
| Nombre et type de tablettes | 2 clayettes blanches          |
| Couleur de tablette         | Blanc                         |
| Dimensions des tablettes    | GN1/1                         |
| 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 |
| Charge conteneur 40 pieds      | pces | 72               |



Cuve de refroidissement GN1/6



Tiroirs en option