



SK26S

Descrizione

VETRINE REFRIGERATE SHARK 2 PIANI SUSHI – (CONTENITORI GN1/3)

Vetrina da appoggio SHARK con REFRIGERAZIONE STATICA di pregevole design che permette ampia visibilità e grande superficie di appoggio dei prodotti esposti. Invaso interno refrigerato per contatto, in Acciaio Inox con angoli arrotondati.

Realizzata con solida costruzione in Acciaio Inox e cristallo temperato. Illuminazione a LED. Gruppo di refrigerazione incorporato equipaggiato di compressore ermetico silenziato DANFOSS. **La versione SHARK SUSHI** è equipaggiata con compressore a doppio evaporatore ad alto rendimento, che garantisce la distribuzione omogenea del freddo in tutta l'area della vetrina, per ottenere la migliore qualità di conservazione. Porte posteriori scorrevoli e di facile estrazione per il caricamento dei prodotti. Temperatura di esercizio **+2°/+6°C** controllata da TERMOSTATO DIGITALE REGOLABILE.

MARCHIO CE

SK26S

SUSHI 2 PIANI

Refrigerate con contenitori GN1/3

Di serie: 6 Contenitori GN 1/3 x 40h

Temperatura +2°/+6°C

Dim. 1438x395x340h mm

Caratteristiche tecniche:

- Dimensioni: 1438 x 395 x 340 mm (L x P x H)
- Profondità vasca: 40 mm
- Tipo: STATICA
- Contenitori: 6 GN 1/3 X 40 h mm (di serie)
- Alimentazione: 230/0,16 V/KW
- Temperatura (FOOD ZONE): +2°C/+6°C
- Temperatura (RIPIANO): +6°C/+12°C
- Led: SI
- Peso: 45 Kg



SBRINAMENTO
AUTOMATICO



STATICA



+2°C/+6°C



HIGH POWER



1/3 x 40h mm



TAPAS



INSALATE



FRUTTA



SUSHI

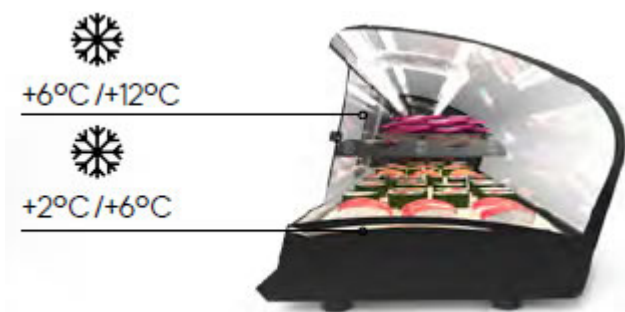
Particolari:



1. DOPPIA REFRIGERAZIONE:PIANO REFRIGERATO STATICO ED EVAPORATORE SUPERIORE STATICO
2. PIANO NEUTRO PER ESPOSIZIONE
3. BASE FREDDA E EVAPORATORE STATICO
4. VETRO FRONTALE RIBALTABILE
5. VASCA STAMPATA IN ACCIAIO AISI 304 CON ANGOLI ARROTONDATI



1. ZONA DI SERVIZIO



TEMPERATURE



VISTA DALL'ALTO

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamenti senza preavviso