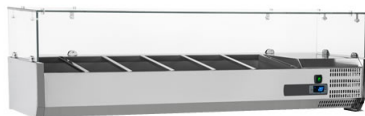


NOVITÀ



SLC140/33

Descrizione

SALADETTE PIZZERIA 0°/+8°C

Basi refrigerate SALADETTE GN 1/1, **realizzate completamente in Acciaio Inox AISI 304**, internamente angoli arrotondati per una facile pulizia. Modelli con top in Granito (per pizza) con spazio per vaschette GN 1/6 (escluse). **REFRIGERAZIONE STATICA.**

Motore estraibile su binario per un'assistenza più agevole. Sbrinamento automatico a fermata compressore. Vaschetta separata in plastica per la raccolta dell'acqua di condensa. Sistema anti-condensazione sulla cornice interna della porta. Pannello frontale con serratura e fori ad asole per una migliore circolazione dell'aria. **Termostato digitale DIXEL. Compressore ZANUSSI/HAUYI TROPICALIZZATO**, max temperatura esterna 43°C. Spessore isolamento 45 mm per lato. Porte auto chiudenti con sagomatura per una maggiore tenuta termica (guarnizione estraibile). Filtro condensatore facilmente removibile. Dotazione 1 griglia plastificata per vano. Piedini regolabili in altezza. Alimentazione 230V

SLC140/33

Sovrastruttura refrigerata
capacità 6 bacinelle GN 1/4

Adatta per saladette pizzeria mod. SLDP

Completa di kit vetro

Dim. mm 1400x335x425h

MARCHIO CE

Caratteristiche tecniche:

- Dimensioni esterne: 1400 X 335 X 425 mm (L x P x H)
- Dimensioni interne: 1045 x 250 x 160
- Tipo compressore: Zanussi
- Potenza assorbita: 160 W
- Refrigerante: R600a
- Temperatura: +2/+8 °C
- Peso: 42 Kg

- Alimentazione: 230 V
- N. griglie di serie: –
- Capacità: 43 lt
- Consumo: 1,4 KW/24h
- Sbrinamento: automatico
- Classe energetica: –

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamenti senza preavviso