



SLD2M

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

SLD2M

Escluse bacinelle

Saladette 2 porte, spazio per 5 bacinelle gastronorm GN 1/6

Piano di lavoro in granito

Dim. mm 900x700x1092h

MARCHIO CE

Caratteristiche tecniche:

- Dimensioni esterne: 900 X 700 X 1092 mm (L x P x H)
- Dimensioni interne: 810 x 586 x 492
- Tipo compressore: Zanussi
- Potenza assorbita: 143 W
- Refrigerante: R600a
- Temperatura: 0/+8 °C
- Peso: 114 Kg

- Alimentazione: 230 V
- N. griglie di serie: 2
- Capacità: 261 lt
- Consumo: 2,5 KW/24h
- Sbrinamento: automatico
- Classe energetica: C

ACCESSORI

BI1/1GN

Bacinella Inox GN 1/1
Dim. mm 530x325x150h

COP1/1GN

Coperchio Inox GN 1/1

BI1/2GN

Bacinella Inox GN 1/2
Dim. mm 265x325x150h

COP1/2GN

Coperchio Inox GN 1/2

BI1/3GN

Bacinella Inox GN 1/3
Dim. mm 176x325x150h

COP1/3GN

Coperchio Inox GN 1/3

BI1/6GN

Bacinella Inox GN 1/6
Dim. mm 176x162x150h

COP1/6GN

Coperchio Inox GN 1/6

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamenti senza preavviso