



SRCC140/38

Descrizione

SOVRASTRUTTURE REFRIGERATE GN 1/3 PER PIZZERIA +2/+8°C

Vetrine refrigerate statiche interamente costruite in acciaio inox AISI 304 con **kit vetri di protezione di serie**.

Utilizzabili con bacinelle (NON IN DOTAZIONE) **GN 1/3 (profondità 380 mm – h 150 mm)**.

Gruppo incorporato ASPERA tropicalizzato posizionato sulla destra, completa di traversine per bacinelle.

Max temperatura ambiente 43°C

TERMOSTATO DIGITALE DIXELL.

Alimentazione 230V.

Potenza 250Watt.

SRCC140/38

Dim. 1400 x 395 x 225h mm

Capacità 6 GN 1/3

Bacinelle escluse

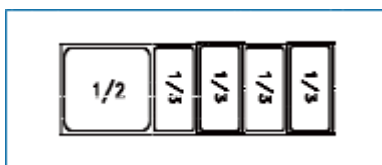
MARCHIO CE

Caratteristiche tecniche:

- Dimensioni senza kit vetro (L x P x H): 1400 x 395 x 225 mm
- Altezza kit vetro: 205 mm
- Refrigerante: R134A
- Capacità GN 1/3 – h 150 mm (non di serie): 6
- Potenza assorbita: 250W
- Numero di sbrinamenti al dì: 4/20?
- Peso: 30 Kg
- Alimentazione: 230V
- Temperatura: +2/+8 °C
- Tipo compressore: **Aspera**
- Consumo: 1,4 KWh/24h

Composizione tipo bacinelle inox:

CB 140/38



Dimensioni (L x P x H): 1045 x 380 x 150 mm

Accessori:

BI 1/2GN

Bacinella inox GN 1/2 – Dim. mm 265x325x150h

BI 1/3GN

Bacinella inox GN 1/3 – Dim. mm 176x325x150h

BI 1/6GN

Bacinella inox GN 1/6 – Dim. mm 176x162x150h

COP 1/2GN

Coperchio inox GN 1/2

COP 1/3GN

Coperchio inox GN 1/3

COP 1/6GN

Coperchio inox GN 1/6

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamenti senza preavviso