



VS10AP

Descrizione

VETRINE REFRIGERATE STANDARD SUSHI – VERSIONE CON VASCA STAMPATA (CUBA PLANA)

Elegante e sofisticato espositore refrigerato da appoggio di minimo ingombro e grande visibilità espositiva. **Refrigerazione STATICA, equipaggiata con compressore a DOPPIO EVAPORATORE** ad alto rendimento, che garantisce la distribuzione omogenea del freddo in tutta l'area della vetrina, compreso il piano superiore, per ottenere la migliore qualità di conservazione. **Ideale per SUSHI.** Realizzate con solida costruzione in Acciaio Inox e cristallo temperato, illuminazione a LED di ultima generazione a luce fredda e minimi consumi. **TEMPERATURA +2°/+6°C. TERMOSTATO DIGITALE REGOLABILE.** Porte posteriori scorrevoli e di facile estrazione per il caricamento dei prodotti. Cristallo curvo frontale temperato e ribaltabile per facilitare la pulizia. **Versione con bacinelle Inox GN1/3 x40h (di serie) e versione CUBA PLANA** con piano espositivo completamente liscio, angoli raggiati e fondo spessorato, adatte soprattutto **per esposizioni di piatti pronti o monoporzioni.** Alimentazione 230V.

VS10AP

VERSIONE CON VASCA STAMPATA (CUBA PLANA)

ARGENTO



SRINAMENTO
AUTOMATICO

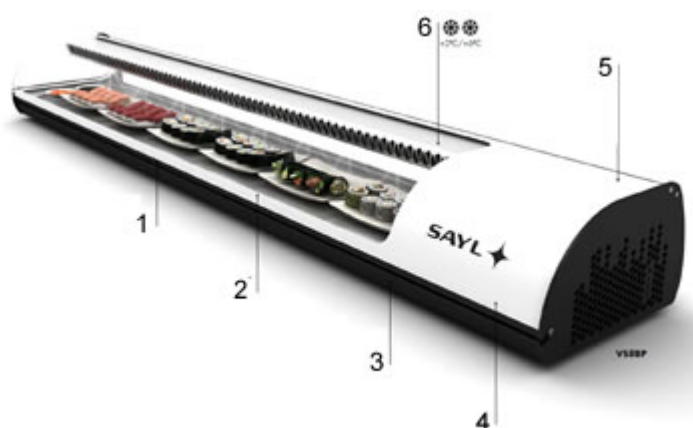
MARCHIO CE

Caratteristiche tecniche:

- Dimensioni: 2140 x 395 x 245 mm (L x P x H)
- Profondità vasca: 15 mm
- Contenitori: CUBA PLANA

- Temperatura (FOOD ZONE): +2C°/+6°C
- Alimentazione: 230/0,17 V/KW
- Led: si
- Refrigerazione con doppio evaporatore: statica
- Gas refrigerante: R600a
- Sbrinamento: automatico
- Peso: 44 Kg

Scarica PDF prodotto:



1. VETRO RIBALTABILE PER FACILITARE LA PULIZIA
2. CONTENITORE DI RACCOLTA DELL'ACQUA DI CONDENSA CON EVAPORAZIONE AUTOMATICA
3. VASCA CON ANGOLI ARROTONDATI PER UNA FACILE PULIZIA
4. COMPONENTI DI MASSIMA QUALITA'
5. DISPONIBILI IN 4 COLORI: ROSSO,NERO,BIANCO,ARGENTO
6. DOPPIA REFRIGERAZIONE: PIANO REFRIGERATO STATICO ED EVAPORATORE SUPERIORE STATICO (+20C/+60C)



1. VETRO RIBALTABILE
2. TERMOSTATO ELETTRONICO REGOLABILE "SAYL-BLUE"

3. ACCESSO POSTERIORE CON SCORREVOLI

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamenti senza preavviso