SALSERA REFRIGERADA SALADETTE SL02VD

TECNODOM

CARACTERISTICAS

- Ancho: 900mm
- Fondo: 700mm
- Alto: 850mm (con acrilico 1058mm)
- Peso: 63Kg
- Potencia: 280 watts
- Procedencia: ITALIA
- Capacidad: 220 lts
- Voltaje: 220volts 50hz
- Salsera Refrigerada Saladette de alta calidad que cumple normas sanitarias del Mercado Común Europeo (Armado de Sandwich)
- Estructura: Acero Inoxidable AISI 304
- Modelo con 2 Puertas abatibles
- Exterior e Interior fabricado en Acero Inoxidable Calidad AISI 304
- Pies en tubo de acero inox. ajustables en altura 125 - 200 mm.
- Incluye CUPULA ACRISTALADA sobre alojamiento de cubetas GN.
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Unidad condensadora ventilada y extraíble.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre CFCs, densidad 40 Kg.
- Control digital de temperatura y descarches
- Interior con aristas curvas y fondo embutido.
- Encimera Inox con Tabla de Polietileno.(Ideal para el Armado de Sandwich)
- Evaporador sistema de tiro forzado.
- Puertas con sistema de cierre Automático y burlete magnetico, la puerta permanece abierta al superar los 90° de apertura, reversible.

- Incluye set de depósitos GN. (disposición de los depósitos según solicitud del cliente, Ver imagen de capacidad máxima)
- Evaporación automática del agua de descarche.
- Temperatura de trabajo: +1°C + 8°C a 32°C temperatura ambiente
- Contrapuerta inox embutida.