



▼ SALADETTES AVEC COUVERCLE TÉLESCOPIQUE

- Construction inox intérieur et extérieur
- Réfrigération assistée, +2°C/+8°C à 40°C, groupe logé, compresseur EMBRACO ou ZANUSSI
- Bacs GN1/1 - 150 et bacs GN1/4 - 150 non fournis (voir chapitre "Grilles et bacs")
- Plan de travail en polyéthylène P-135 mm.
- 2 ou 3 portes GN1/1 avec système de fermeture automatique
- Dotation : 1 niveau de glissières et 1 grille par porte
- Couvercle télescopique
- Dégivrage automatique
- Isolation 35 mm (mousse polyuréthane)
- Thermostat électronique DIXELL
- Réfrigérant : R134a

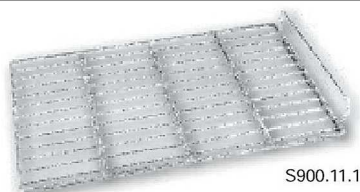


Changement de gaz au cours de l'année 2018

DÉSIGNATION	DIM.	CAPACITÉ	L	V	KW	KG	NOUVEAU GAZ 2018	RÉF.	€
2 Portes	900x700x850	2 GN1/1 + 2 GN1/4	240	230 Mono	0,25	70	R600a	S900STD	
3 Portes	1365x700x850	4 GN1/1	368	230 Mono	0,34	108	R290a	S903STD	

▼ ACCESSOIRES POUR SALADETTES AVEC COUVERCLE TÉLESCOPIQUE

DÉSIGNATION	RÉF.	€
Paire de glissières en U, L-550 mm (P-700 mm)	S900.10.1	
Grille rilsanisée 325x560 (P-700 mm)	S900.11.1	
Kit de 4 vérins réglables	S900.13	
Kit de 4 roulettes à monter	S900.13.01	



▶ PENSEZ-Y! BACS GASTRO P. 168

▼ BAC GN 1/1-150



▼ BAC GN1/4-150



▼ COUVERCLE

