

Sandwicherie - Restauration rapide - Saladettes de conservation positive

NON DÉMONTABLES, +2 À +10 °C



- Carrosserie intérieure et extérieure INOX 304
- Arrière, dessous : tôle aluminée
- Equipement ventilé traité anti-corrosion
- Evaporation automatique des eaux de dégivrage
- Régulation électronique à affichage digital
- Isolation mousse rigide de polyuréthane de 60 mm d'épaisseur sans CFC
- Dessus couvercle rabattable
- Tablette de découpe en polypropylène

Sur pied
à la demande

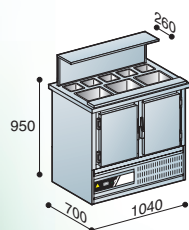


SD SUR ROULETTES

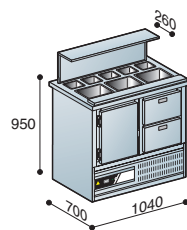
Groupe logé
Evaporateur ventilé entre montant
Couvercle rabattable en 2 parties servant d'étagères de dépose
Alimentation :
mono 240 V + T au R404 A

Options (PAGE 2 TARIF 2007)

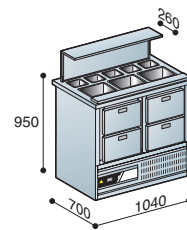
Combinaison de bacs INOX
Gastro :
profondeur 100 mm pour modèle à tiroirs
profondeur 150 mm pour modèle à porte



Saladette 2 portes
SD2P



Saladette 1 porte 2 tiroirs
SD2P1T



Saladette 4 tiroirs
SD4T

SÉRIES	RÉFÉRENCES	EVAPORATEUR	AMÉNAGEMENT	GROUPE CV
SD	SD2P	Ventilé entre montant	4 clayettes INOX GN1/1 325 x 530 mm	1/4
	SD2P1T	Ventilé entre montant	4 clayettes INOX GN1/1 325 x 530 mm 2 bacs GN 1/1 profondeur 150 mm	1/4
	SD4T	Ventilé entre montant	4 bacs GN 1/1 profondeur 150 mm	1/4