

Salad'Chef de conservation positive

Modulaires, +2 à +10°C

- Carrosserie INOX 304
- Arrière, dessous : tôle aluminée
- Equipement ventilé traité anti-corrosion
- Évaporation automatique des eaux de dégivrage
- Régulation électronique à affichage digital
- Boitier protection du régulateur
- Isolation mousse rigide de polyuréthane de 60 mm d'épaisseur sans CFC
- Aménagement par module : 2 grilles INOX 325 x 530 mm
- Dessus couvercle coulissant Plexi démontable pour nettoyage
- Plaque de découpe en polypropylène blanc, largeur 120 mm ou plus
- Groupe, caisson technique et sens de ferrage droit ou gauche à préciser



Bacs en option

Roulettes en option

SC

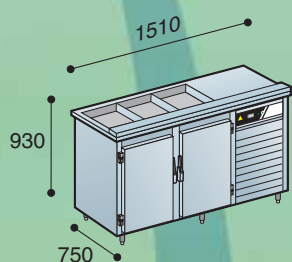
Groupe logé
Evaporateur ventilé entre montant
Evaporation automatique des eaux de dégivrage
Régulation électronique à affichage digital
Alimentation : mono 240 V + T au R404 A

SC - SG

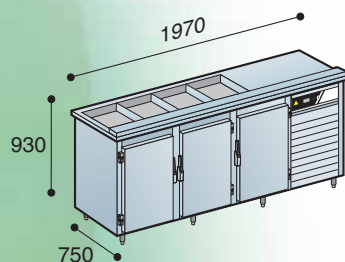
Equipé sauf groupe (groupe non fourni)
Caisson technique de 150 mm
Evaporateur ventilé entre montant avec détendeur R 404 A
Evaporation automatique des eaux de dégivrage
Régulation électronique à affichage digital

Options - Page 2 Tarif

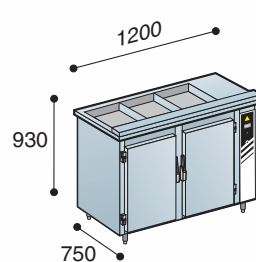
Groupe tropicalisé
Roulettes



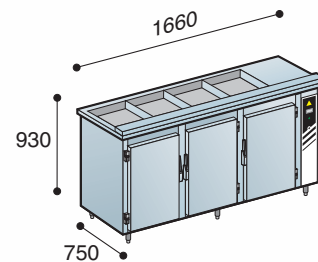
SC 2



SC 3



SC 2 SG



SC 3 SG

Séries

SC 2 – SC2 SG - 2 portes
SC 3 – SC3 SG - 3 portes

Combinaisons Bacs (options)

2 GN 1/4 - 2 GN 1/1 - Prof. 150 mm
4 GN 1/1 - Prof. 150 mm

Aménagement

4 grilles INOX GN 1/1
6 grilles INOX GN 1/1

Groupe CV

1/4
3/8