

# Saladettes - Équipées

Non démontables, +2 à +10°C - sur roulettes

- Carrosserie INOX 304
- Arrière, dessous : tôle aluminée
- Équipement ventilé traité anti-corrosion
- Évaporation automatique des eaux de dégivrage
- Régulation électronique à affichage digital
- Boîtier protection du régulateur
- Isolation mousse rigide de polyuréthane de 60 mm d'épaisseur sans CFC
- Dessus couvercle rabattable
- Tablette de découpe en polypropylène blanc, largeur 120 mm.
- Fluide R452 A

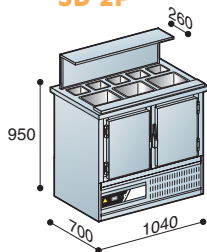


**Tiroirs sur glissières télescopiques INOX à sortie totale**  
Capacité en charge 50 Kgs

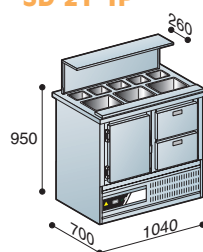
## SD

- Groupe logé
- Sur roulettes inox
- Évaporateur ventilé entre montants traité bain epoxy
- Couvercle rabattable en 2 parties servant d'étagère de dépose
- Alimentation : mono 240 V + Terre

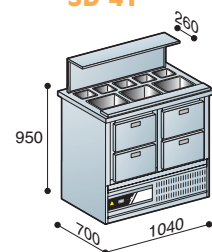
SD 2P



SD 2T 1P

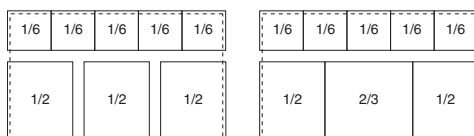


SD 4T

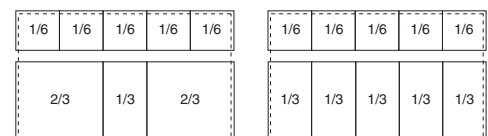


## 4 combinaisons bacs (en option)

### SALADETTE A TIROIRS - BACS PROFONDEUR 100



### SALADETTE A PORTES - BACS PROFONDEUR 150



Modèles	Aménagement	Groupe CV
SD 2P - 2 portes	4 grilles INOX GN1/1	1/4
SD 2T 1P - 2 tiroirs / 1 porte	2 grilles INOX GN1/1	1/4
SD4T - 4 tiroirs	2 bacs GN1/1 Prof. 150 mm 4 bacs GN 1/1 Prof. 150 mm	1/4