

# Salad'Chef

## Modulaires, +2 à +10°C

- 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 coulissant Plexi démontable pour nettoyage
- Plaque de découpe en polypropylène blanc, largeur 120 mm
- Groupe, caisson technique et sens de ferrage droit ou gauche à préciser



### SC

- Groupe logé
- Alimentation : mono 240 V + Terre
- Fluide R452 A

### SC - SG

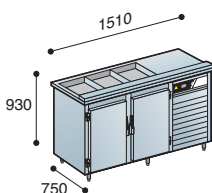
- Equipé sauf groupe (groupe non fourni)
- Caisson technique de 150 mm
- Alimentation : mono 240 V + Terre
- Détendeur au R404 A ou R134 A ou R452 A

### Options (page 2 Tarif)

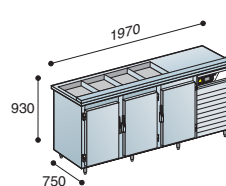
- Groupe tropicalisé
- Roulettes inox

### Equipés

#### SC 2

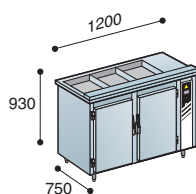


#### SC 3

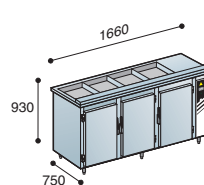


### Equipés sauf groupe

#### SC 2 SG



#### SC 3 SG



Modèles	Combinaisons Bacs (option)	Aménagement	Groupe CV
SC 2 – SC2 SG - 2 portes	2 GN 1/4 - 2 GN 1/1 - Prof. 150 mm	4 grilles INOX GN1/1	1/4
SC 3 – SC3 SG - 3 portes	4 GN 1/1 - Prof. 150 mm	6 grilles INOX GN1/1	3/8

