

SALAD'CHEF

Modulaires, +2 à +10°C



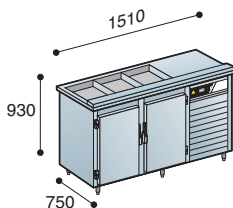
Options (voir page 2 du tarif)

- Roulettes INOX

- Carrosserie INOX 304
- Arrière, dessous : tôle aluminée
- Équipement ventilé entre montants traité bain epoxy
- **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 couvercles coulissants Plexi démontables pour nettoyage
- Plaque de découpe en polypropylène blanc, largeur 120 mm
- Groupe, caisson technique et sens de ferrage droit ou gauche à préciser

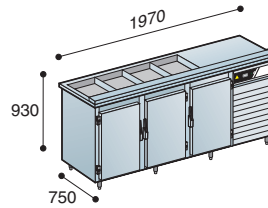
Équipés

SC 2



- Groupe logé
- Alimentation : mono 240 V + Terre
- Fluide R452A

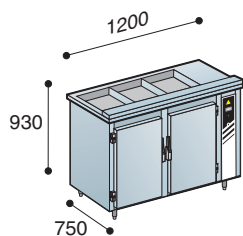
SC 3



- Groupe logé
- Alimentation : mono 240 V + Terre
- Fluide R452A

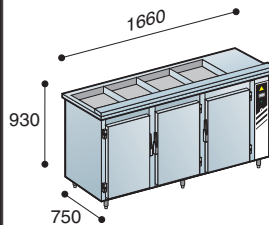
Équipés sauf groupe

SC 2 SG



- Équipé sauf groupe (Groupe non fourni)
- Alimentation : mono 240 V + Terre
- Caisson technique de 150 mm
- Détendeur au R134A ou R452A à préciser

SC 3 SG



- Équipé sauf groupe (Groupe non fourni)
- Alimentation : mono 240 V + Terre
- Caisson technique de 150 mm
- Détendeur au R134A ou R452A à préciser

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