Cuve de refroidissement GN1/1



Attributs du produit :

Codes produits :

Référence CW2/V

Description brève du produit :

Acier inoxydable|Thermostat électronique|Accepte les bacs GN1/1 (non fournis)|Refroidissement ventilé

Description du produit :

La gamme CW de cuves de refroidissement permet une présentation sûre de vos aliments, pour un buffet, par exemple. Ces cuves sont robustes et discrètes, avec un design classique gastro ou HoReCa en acier inoxydable SS304. Faciles à utiliser et à nettoyer. Elles sont prévues pour les dimensions GN standard et sont parfaitement adaptées à vos bacs.

caractéristiques du produit :

Consommation électrique par an (kWh/an): 1336
Classe climatique: 4
Thermomètre: Oui
WARRANTY: Inclues garantie étendue 2 ans
Plage de température (°C): 2 à 8
Poids brut / net (kg): 46 / 38
Volume brut / net (l): 107 / 64
Finition extérieure: SS304
Finition intérieure: SS304
Type de régulation: Électronique
Type de réfrigération: Ventilé
Type de dégivrage: Automatique
Fluide frigorigène: R290
Charge de gaz (g): 60
Puissance consommée (W): 122
Tension / Fréquence (V/Hz): 220-240/50
Niveau sonore (dB(A)): 42
Dimensions intérieures (LxPxH) (mm): 681.6 x 547.6 x 210
Dimensions extérieures (LxPxH) (mm): 788 x 688 x 636
Dimensions emballées (LxPxH) (mm): 842 x 760 x 742
GTIN / EAN: 5708181361211
Capacité bacs GN (pces): 2
Nombre de séparateurs (pces): 3
Dimensions encastré (LxP) (mm): 765 x 665
Consommation d'énergie (kWh/24h): 3.66