

Sandwicherie - Restauration rapide - Salad'Chef de conservation positive

Modulaires, + 2 à + 10 °C

- Carrosserie intérieure et extérieure INOX 304
- Arrière, dessous : tôle aluminisée
- Evaporateur ventilé traité anti-corrosion
- 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



SC - SG

Equipé sauf groupe
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

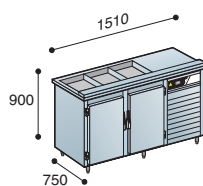
Options (PAGE 2 TARIF 2007)

Combinaisons bacs :
Série SC 2 : 2 GN1/4 - 2 GN1/1, profondeur 150 mm
Série SC 3 : 4 GN1/1, profondeur 150 mm
Groupe tropicalisé
Fermeture à clef

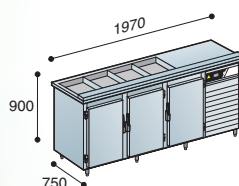
SC

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

GROUPE LOGÉ

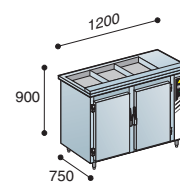


SC 2

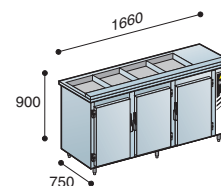


SC 3

EQUIPÉS SAUF GROUPE



SC 2 SG



SC3 SG

SÉRIES	RÉFÉRENCES	EVAPORATEUR	AMÉNAGEMENT GRILLES	GROUPE* CV
SC	SC 2 – SC2 SG	Ventilé entre	4 GRILLES INOX GN 1/1	1/4
	SC 3 – SC3 SG	montants	6 GRILLES INOX GN 1/1	3/8

*Puissance conseillée pour équipés sauf groupe à 10 m linéaires maxi.