

Saladette de conservation positive équipée



- Carrosserie INOX 304
- Arrière, dessous : tôle aluminée
- Equipement ventilé traité anti-corrosion
- Évaporation automatique des eaux de dégivrage
- Régulation électronique à affichage digital
- Boitier 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.

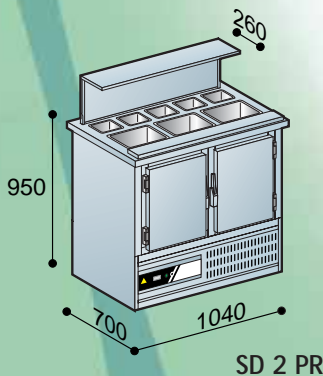
Non démontables, +2 à +10°C, sur roulettes



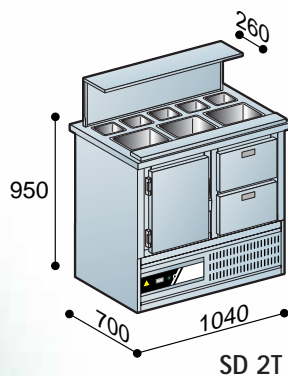
SD

Groupe logé
Sur roulettes
Evaporateur ventilé entre montant
Couvercle rabattable en 2 parties servant d'étagère de dépose
Alimentation : mono 240 V + T au R404 A

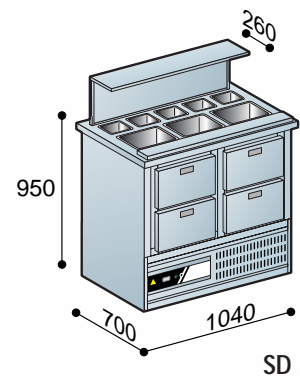
Options - Page 2 Tarif



SD 2 PR



SD 2T 1PR



SD 4 TR

4 combinaisons bacs (en option)

SALADETTE A TIROIRS - BACS PROFONDEUR 100

1/6	1/6	1/6	1/6	1/6	1/6	1/6	1/6	1/6	1/6
1/2	1/2	1/2	1/2	2/3	1/2				

SALADETTE A PORTES - BACS PROFONDEUR 150

1/6	1/6	1/6	1/6	1/6	1/6	1/6	1/6	1/6	1/6
2/3	1/3	2/3	1/3	1/3	1/3	1/3	1/3	1/3	

Séries

SD2P - 2 portes

SD2T1P - 2 tiroirs/1 porte

SD4T - 4 tiroirs

Aménagement

4 clayettes INOX GN1/1 325 x 530 mm

2 clayettes INOX GN1/1 325 x 530 mm
2 bacs GN 1/1 profondeur 150 mm

4 bacs GN 1/1 profondeur 150 mm

Groupe CV

1/4

1/4

1/4