Saladette refrigerata statica per pizzeria GN1/1 AK940P



- Struttura interna ed esterna interamente in acciaio inox
- Top in granito
- Refrigerazione statica
- Gruppo refrigerante incorporato
- Centralina digitale
- Evaporazione automatica dell'acqua di condensa
- Sbrinamento a compressore spento
- Spessore isolamento 35 mm
- Guarnizioni magnetiche facilmente estraibili
- Cella con angoli arrotondati
- Pannelli esterni di fondo e posteriore in acciaio galvanizzato
- Idonea per bacinelle gastronorm in acciaio inox o policarbonato con altezza massima 150 mm (non incluse)
- Dotata di 2 griglie GN1/1

CARATTERISTICHE TECNICHE

MODELLO	AK940P
POTENZA WATT	175
ALIMENTAZIONE	230/1N/50
TEMPERATURA °C	+2 ÷ +8
TIPO REFRIGERANTE	R600a
TEMP. / UMIDITÀ MAX.	+33 °C / 60% HR
DIMENSIONI MM	900x700x1075h
DIMENSIONI INTERNE MM	830x595x500h
CAPACITÀ L	240
NR. E TIPO GRIGLIE	2 x GN1/1
CAPACITÀ TOP	5 x GN1/6
PESO NETTO KG	92
PESO LORDO KG	114
DIMENSIONI IMBALLO CM	97x75x125h