

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Vitrine réfrigérée pour sushi, double fond perforé inclus

Caractéristiques techniques

Dimensions en mm (l x L x H): 1380 x 415 x 270

Puissance en kw 0.12

Profondeur (mm): 1380

Largeur (mm): 415

Hauteur(mm): 270

 Volume: (m³): 0,15

Branchement: Monophasé



Description	Caractéristiques
<ul style="list-style-type: none"> • En dotation : un double fond perforée ou déposer les sushis. • Construction en acier Inox (Austénitique - Alimentaire) et finitions en aluminium anodisé. Portillons arrières coulissants verre, vitre avant en "verre trempé", bombée • Vidange pour le condensât. • Régulation par thermostat électronique (digital). • Eclairage par "LED". • Groupe incorporé (Classe énergétique 4), silencieux, condenseur ventilé. • Evaporateur en cuivre à "serpentin" en dessous de la cuve, ainsi qu'un évaporateur supérieure à ailettes (caché), rgaz réfrigérant R600a. • Pieds réglables. <p>NB : prévoir une décharge (ou) un bac de récupération du</p>	Référence constructeur TR6-SH/R6
	Profondeur (mm) 415
	Vitrine à sushis
	Températures -1°+4°
	Puissance totale (kW) 0,12
	Largeur en mm de 1350 à 1499
	Fond Perforé
	Dimensions extérieures (en mm) 1380 x 415 x 270
	Classe climatique 4
	Garantie 1 an sur les pièces incluse

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>condensat.</p> <ul style="list-style-type: none">• Réfrigération "DOUBLE STATIC" double évaporateurs, garantissant une diffusion du froid uniforme sur toute la surface (de par le haut et par le bas au même temps), avec une plage de T° de -1° à +2°C.• Elles sont spécialement conçues pour l'exposition et la conservation des sushis, essentiellement à base de poisson cru, d'ou l'importance de leurs conservation. <p><u>Autres informations</u></p> <p>Dimensions en mm (l x L x H): 1380 x 415 x 270 Puissance en kw 0.12 Profondeur (mm): 1380 Largeur (mm): 415 Hauteur(mm): 270 Volume: (m³): 0,15 Branchement: Monophasé</p>	