


Modello	G-PS200
Prodotto	SALADETTE REF. STAT. +2+8°C
Immagine	
Descrizione	Saladette refrigerate per insalate - refrigerazione statica. Saladette refrigerate con refrigerazione statica. Struttura in acciaio inox AISI 304 - sbrinamento automatico - evaporatore statico schiumato su tre lati con ventola per uniformare la temperatura - coperchio ad apertura telescopica - termostato elettronico. Disponibili con pianetto di lavoro in polietilene alimentare o in acciaio inox AISI 304 - 1 griglia intermedia GN1/1 per porta - bacinelle escluse.
Caratteristiche:	SPINA SCHUKO
DETTAGLI PRODOTTO	
Normative	CE
Volt	220-240
Fasi	1N
Frequenza (Hz)	50
Spina elettrica	SPINA SCHUKO
Dimensioni macchina (mm.)	
Lunghezza Macchina (Cm.)	900
Larghezza Macchina (Cm.)	700
Altezza Macchina (Cm.)	1010
Peso netto (Kg)	80,000
Peso lordo (Kg)	101,000
Dimensioni imballo (mm.)	
Lunghezza Imballo (Cm.)	97,000
Larghezza Imballo (Cm.)	76,000
Altezza Imballo (Cm.)	116,000
Volume Imballo (m3)	0,855
Metano G20 m³/h	
Metano G25 m³/h	

Gas G30/31 m³/h	
Video	
Temperatura di Lavoro	+2°C / +8°C
Dimensioni Interne (mm.)	830 x 530 x 500(h) mm
Capacita' Nominale (L.)	n.5 x GN1/6 - 254
Temperatura Massima di Lavoro	+32°C / 55%HR
Tipo di Refrigerazione	statica
Tipo di Sbrinamento	automatico
Tipo di Gas Refrigerante	R600a
Evaporazione Acqua di Condensa	automatica
Controllo della Temperatura	elettronico
Isolamento (mm.)	40
Materiale di Costruzione	acciaio Inox AISI 304
Inversione Porta	no
Luce Interna	no
Accessori in Dotazione	2 griglie GN1/1 + 2 coppie di guide
Classe Energetica	