

SALADETTES GN 1/1

Modèles MFS-C

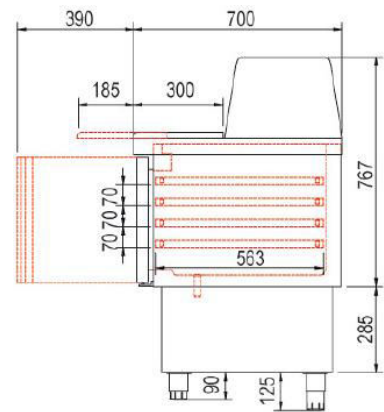
Plaque de travail (sur rails) en polyéthylène + pare-haleine

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

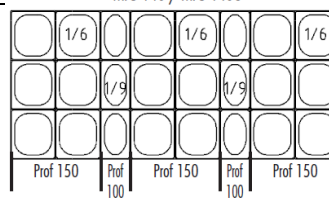
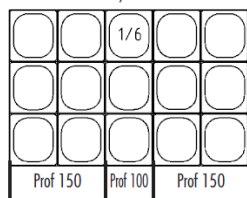
- Extérieur (sauf partie arrière) et intérieur inox AISI-30418/10 avec angles arrondis et fond embouti
- Dessus inox avec plaque de travail en polyéthylène blanc sur glissières
- Pare-haleine en verre au-dessus des bacs
- Porte emboutie et réversible avec rappel de porte, charnières inox et joint déclinable. Reste ouvert au-delà de 90°
- Livré avec 1 jeu de glissières + 1 clayette rilsan GN1/1 par porte
- Livré avec 2 barrettes de séparation pour bacs sur modèle 100 et 4 sur modèle 140
- Pieds inox réglables de 90 à 125 mm
- Compresseur hermétique ventilé sur glissières
- Condenseur ventilé et extractible
- Evaporateur entre portes traité anti-corrosion
- Thermostat électronique avec afficheur digital, spécial économie d'énergie
- Isolation épaisseur 60 mm, densité 40kg/m³
- Alarme haute et basse température sur contrôleur digital
- Evaporation automatique des eaux de dégivrage
- 230V/1/50 (60hz sur demande)
- Bacs non fournis



MFS-100-C + option tiroirs



	Température	Nb portes	Dimensions (LxPxH mm)	Capacité (L)	Puiss. frigo (w)	Conso. (w)	Gaz
MFS-100-C	0°/+8°C	2	915x700x890	169	304	322	R-134a
MFS-140-C		4	1400x890	266	450	450	R-134a

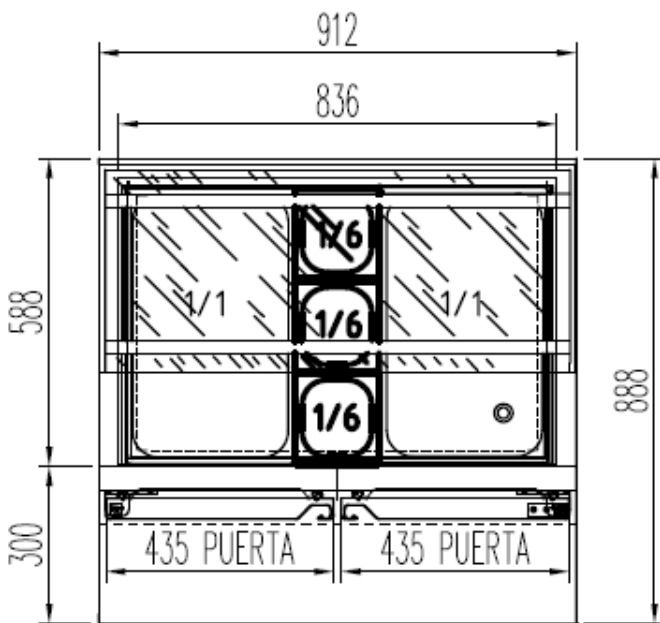
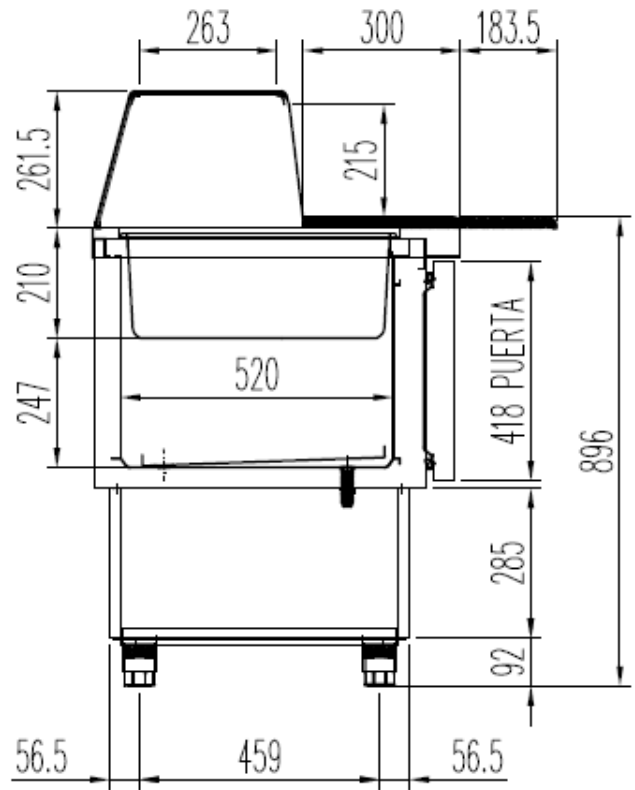
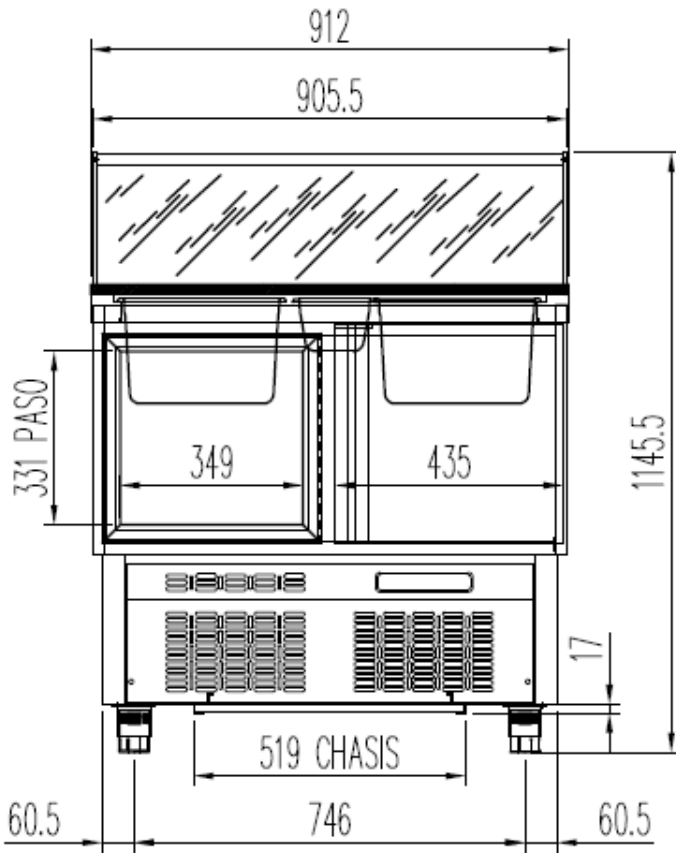


OPTIONS

- Clayette rilsan GN 1/1
- Jeu de 2 glissières inox GN 1/1
- Kit de 4 ou 6 roulettes
- Serrure
- Arrière inox 2 ou 3 portes
- Changement de gaz (R-134a pour R-290a)
- Kit de 2 tiroirs GN 1/1 prof.100
- HACCP
- 60Hz



MFS-100-C



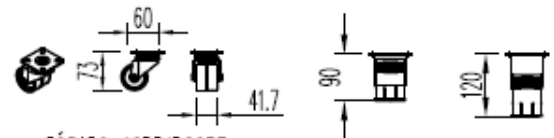
PROF-100-6041090011-SOBRE EL EVAP. VERT.



PROF-150-6041090012-RESTO DEL EXPOSITOR

OPCIONAL

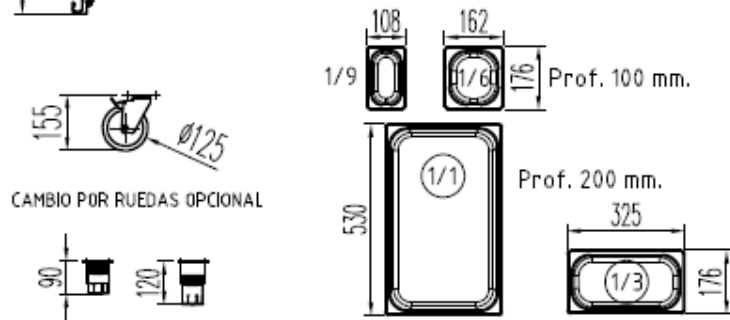
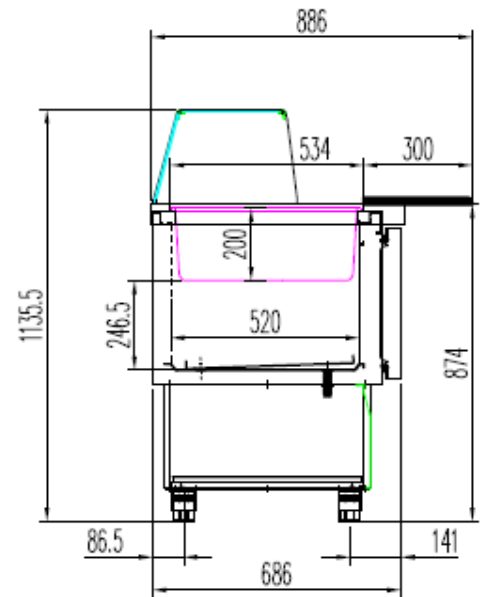
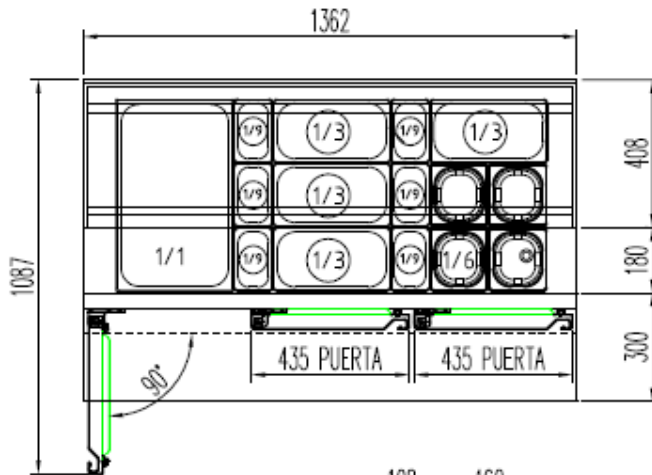
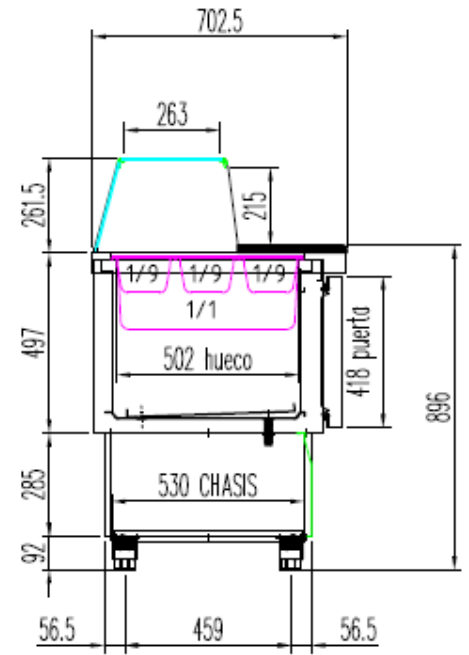
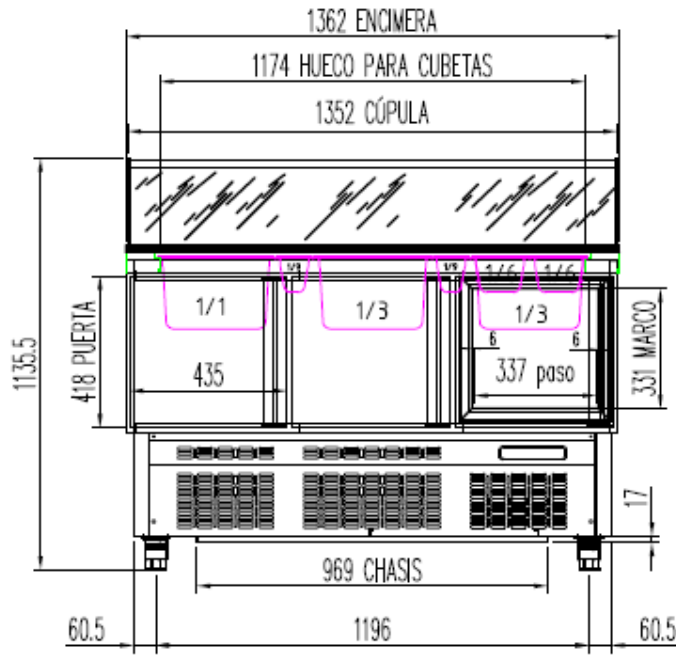
CAMBIO DE PATAS POR RUEDAS



CÓDIGO-6033130057



MFS-140-C



CAMBIO POR RUEDAS OPCIONAL

