

SALADETTES - ÉQUIPÉES

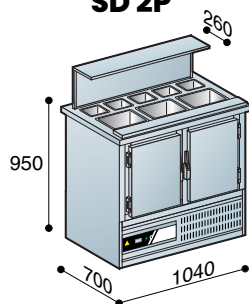
Non démontables, +2 à +10°C - Sur roulettess

- ▶ Carrosserie INOX 304
- ▶ Arrière, dessous : tôle aluminisée
- ▶ Équipement ventilé entre montants traité anticorrosion
- ▶ **Évaporation automatique des eaux de dégivrage**
- ▶ Régulation électronique à touches sensibles avec duple Bluetooth
- ▶ Isolation mousse rigide de polyuréthane de 60 mm d'épaisseur
- ▶ Dessus couvercle rabattable
- ▶ Tablette de découpe en polypropylène blanc, largeur 120 mm
- ▶ Fluide R452A



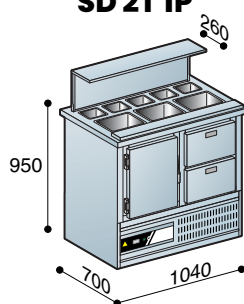
Tiroirs sur glissières télescopiques INOX à sortie totale
Capacité en charge 50 kg

SD 2P



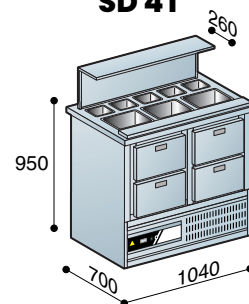
- Alimentation : mono 240 V + Terre
- Groupe logé • Roulettes Inox
- Couvercle rabattable en 2 parties servant d'étagère de dépose

SD 2T 1P



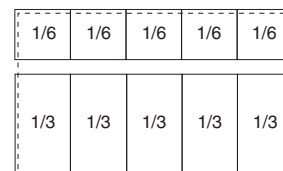
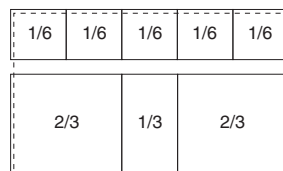
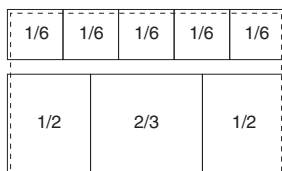
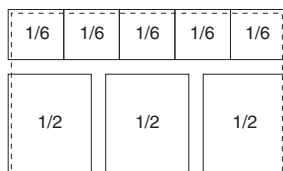
- Alimentation : mono 240 V + Terre
- Groupe logé • Roulettes Inox
- Couvercle rabattable en 2 parties servant d'étagère de dépose

SD 4T



- Alimentation : mono 240 V + Terre
- Groupe logé • Roulettes Inox
- Couvercle rabattable en 2 parties servant d'étagère de dépose

4 combinaisons bacs (en option)



- Saladette à tiroirs - Bacs Prof. 100 mm maxi
- Saladette à portes - Bacs Prof. 150 mm maxi

Modèles	Aménagement	Groupe CV
SD 2P - 2 portes	4 grilles INOX GN 1/1	1/4
SD 2T 1P - 2 tiroirs / 1 porte	2 grilles INOX GN 1/1 + 2 bacs GN 1/1 Prof. 150 mm	1/4
SD 4T - 4 tiroirs	4 bacs GN 1/1 Prof. 150 mm	1/4