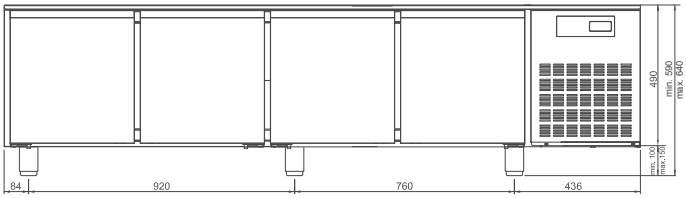
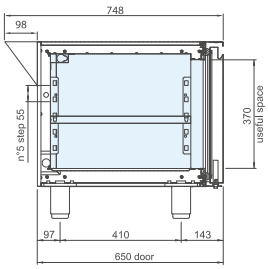
mod. 9SF4P220 | cod. 13388100



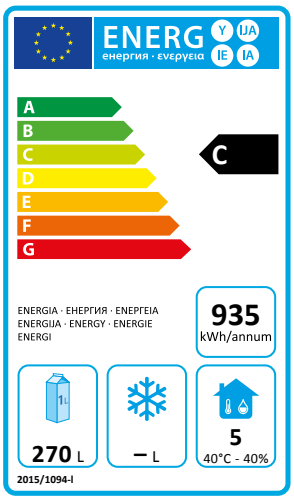


FR SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Température disponible (°C)	Dimensions L x P x H (mm)	Dimensions emballage L x P x H (mm)	Gaz réfrigérant	Volume net (L)	Classe climatique	Classe énergétique	Absorption énergétique (W)	Tension d'alimentation	Consom. annuelle (kWh/an)
–2 / +10	2200 x 750 x 610	2240 x 780 x 800	R290	270	5	C	350	220–240 V 50 Hz	935

FR CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

- Base réfrigérée de support pour éléments de cuisson à poser en acier inoxydable AISI 304
- Moteur incorporé dans le compartiment technique
- Réfrigération ventilée forcée avec évaporateurs protégés positionnés entre les compartiments
- Isolation de 60 mm en polyuréthane HFO injecté à haute pression et densité de 42 kg/m3
- Détection de la température au moyen du capteur Termistore (sonde NTC)
- Contrôle du fonctionnement au moyen du panneau numérique tactile
- Testée à une température ambiante extérieure jusqu'à 43 °C, efficacité équivalente à la classe énergétique 5
- Dégivrage automatique au moyen des résistances électriques
- Évaporation automatique de l'eau de condensation au moyen d'un échangeur de chaleur en acier inoxydable AISI 316L
- Évaporateur verni pour cataphorèse à haute résistance à la corrosion
- Dimensions internes GN 1/1
- Charnières des portes à système de fermeture automatique
- Joints magnétiques de portes et tiroirs facilement extractibles
- Angles internes arrondis et détails amovibles pour faciliter le nettoyage
- Les tiroirs sont disponibles avec des glissières télescopiques à extraction totale
- Pieds en acier inoxydable et réglables en hauteur de 100 à 150 mm

ACCESSOIRES

- Bloc de 1 tiroir
- Bloc des 2 demi-tiroirs
- Meuble avec 1 tiroir double
- Meuble avec 2 tiroirs doubles
- Grille en acier inoxydable GN 1/1
- Couple glissières en acier inox à "U"
- Kit de 4/6 roulettes