

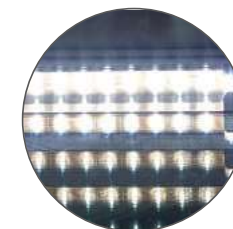


Sushi/Tapas :
+2°C/+8°C



RSD 60

Vitrine à tapas
6 GN 1/3



LED



RSD 80

Vitrine à sushi

Ref.	Puissance PoWer	Dimensions hors tout Outside dimensions	Dimensions intérieures Inside dimensions	Capacité Capacity	Poids Weight	Volts Volts
RSD 60	200 W	1250 x 400 x 265 mm	1075 x 335 x 150 mm	6 x GN 1/3 H : 40 mm	35 kg	230 V
RSD 80	200 W	1800 x 400 x 265 mm	1425 x 335 x 150 mm	8 x GN 1/3 H : 40 mm	42 kg	230 V

Vitrines réfrigérées +2°C/+8°C de comptoir double froid spécialement adaptées pour :

- l'exposition de sushis,
- la présentation de hors d'œuvres froids, viandes, poissons, coquillages, légumes etc.

Système spécial de diffusion du froid de façon uniforme sur toute la surface de la cuve.

Régulation de la température par thermostat électronique.

Système de vidange.

Isolation injectée écologique. Construction Inox et finitions en aluminium anodisé.

Livré avec un tapis alimentaire spécial sushi.

Capacité : 6 ou 8 GN 1/3 de hauteur 40 mm.

Entretien facile : portes arrières coulissantes en plexi, vitre bombée avant relevable.

Équipement : interrupteurs on/off et LED, compresseur, condenseur et évaporateur, thermostat électronique, gaz R290.

Refrigerated +2°C/+8°C double cold counter display cases specially adapted for:

- displaying sushi,
- displaying cold hors d'oeuvres, meat, fish, shellfish, vegetables, etc.

Special system for distributing cold evenly over the entire surface of the bowl.

Electronic thermostat temperature control.

Drain system.

Ecological injected insulation. Stainless steel construction and anodised aluminium finish.

Supplied with a special sushi food mat.

Capacity: 6 or 8 GN 1/3, height 40 mm.

Easy cleaning: sliding plexi rear doors, curved front glass that can be raised.

Features: on/off and LED switches, compressor, condenser and evaporator, electronic thermostat, R290 gas.