

MEUBLES RÉFRIGÉRÉS

SALADETTE 2

GASTRO GN1/1 PROFONDEUR 700

Billard et Clindoux
Diffusion

EXFRI

GAMME FROIDE



Tous nos modèles sont certifiés C.E.



FROID VENTILÉ
GAZ R134A
ÉQUIPÉ D'UNE
CLAYETTE GN1/1
PAR PORTE

SALADETTE 2

Meuble réfrigéré pour la préparation des hors-d'œuvre. Construction en acier inox ASI 304. Plan de travail en polyéthylène à l'avant. Capacité bacs (non fournis) : 2 GN1/1 + 3 GN1/6. Équipé d'un jeu de barrettes. Couvercle inox amovible, soubassement réfrigéré avec 2 portes GN1/1. Régulation électronique. Dégivrage automatique. Evaporateur injecté. Dos inox. Température 0°C à +10°C. Alimentation 230V mono. Puissance compresseur 188W. Capacité 250 L. Dim. L 900 x P 700 x H 850 mm.

Code	Désignation
S2N	SALADETTE 2
CGASTRO	Option 1 clayette avec 2 glissières

SALADETTE DESSUS INOX 2

Meuble réfrigéré carrosserie inox. Plan de travail tout en inox. Soubassement réfrigéré avec 2 portes GN1/1. Régulation électronique. Dégivrage automatique. Evaporateur injecté. Dos inox. Température 0°C à +10°C. Alimentation 230V mono. Puissance compresseur 188W. Capacité 250 L. Dim. L 900 x P 700 x H 850 mm.

Code	Désignation
SDI2N	SALADETTE DESSUS INOX 2
CGASTRO	Option 1 clayette avec 2 glissières

oide
ide
oide

MEUBLES RÉFRIGÉRÉS

SALADETTE 3

GASTRO GN1/1 PROFONDEUR 700

Billard
et
Clindoux



SALADETTE 3	
Meuble réfrigéré pour la préparation des hors-d'œuvre. Construction en acier inox ASI 304. Couvercle en acier inox amovible. Plan de travail en polyéthylène à l'avant. Capacité bacs (non fournis) : 4 GN1/1. Equipé d'un jeu de barrettes. Soubassement réfrigéré avec 3 portes GN1/1. Régulation électronique. Dégivrage automatique. Evaporateur injecté. Dos inox. Température 0°C à +10°C. Alimentation 230V mono. Puissance compresseur 250W. Capacité 280 L. Dim. L 1360 x P 700 x H 850 mm.	
Code	Désignation
S3N	SALADETTE 3
CGASTRO	Option 1 clayette avec 2 glissières

FROID VENTILÉ
GAZ R134A
ÉQUIPÉ D'UNE
CLAYETTE GN1/1
PAR PORTE



SALADETTE DESSUS INOX 3	
Meuble réfrigéré carrosserie inox, plan de travail tout inox, 3 portes GN1/1. Régulation électronique. Dégivrage automatique. Evaporateur injecté. Dos inox. Température 0°C à +10°C. Alimentation 230V mono. Puissance compresseur 250W. Capacité 280 L. Dim. L 1360 x P 700 x H 850 mm.	
Code	Désignation
SDI3N	SALADETTE DESSUS INOX 3
CGASTRO	Option 1 clayette avec 2 glissières