

# Fiche technique

Caractéristiques du produit



## Table électrique réfrigérée positive GN1/1, 3x 1/2 tiroirs, sans rebord, inox 230V

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00019458
SCH 3D-6Z DH	<b>Groupe d'articles</b>	Tables réfrigérées positives et negatives



- Matériel: Inox
- Taille de l'appareil - GN / EN [mm]: GN 1/1
- Nombre de tiroirs: 6
- Type de contrôle: Digitale
- Température minimale de l'appareil [° C]: -2
- Température maximale de l'appareil [° C]: 8
- Température ambiante maximale [° C]: 43
- Épaisseur de l'isolation [mm]: 70
- Unité: Droite

<b>Code SAP</b>	00019458	<b>Alimentation</b>	230 V / 1N - 50 Hz
<b>Largeur nette [mm]</b>	1880	<b>Nombre de tiroirs</b>	6
<b>Profondeur nette [mm]</b>	700	<b>Taille de l'appareil - GN / EN [mm]</b>	GN 1/1
<b>Hauteur nette [mm]</b>	850	<b>Température minimale de l'appareil [° C]</b>	-2
<b>Poids net [kg]</b>	140.00	<b>Température maximale de l'appareil [° C]</b>	8
<b>Puissance électrique [kW]</b>	0.380	<b>Réfrigérant</b>	R290

# Fiche technique

Paramètres techniques



## Table électrique réfrigérée positive GN1/1, 3x 1/2 tiroirs, sans rebord, inox 230V

<b>Modèle</b>	<b>Code SAP</b>	00019458
SCH 3D-6Z DH	<b>Groupe d'articles</b>	Tables réfrigérées positives et negatives

**1. Code SAP:**

00019458

**2. Largeur nette [mm]:**

1880

**3. Profondeur nette [mm]:**

700

**4. Hauteur nette [mm]:**

850

**5. Poids net [kg]:**

140.00

**6. Largeur brute [mm]:**

1950

**7. Profondeur brute [mm]:**

750

**8. Hauteur brute [mm]:**

900

**9. Poids brut [kg]:**

160.00

**10. Type d'appareil:**

Appareil électrique

**11. Puissance électrique [kW]:**

0.380

**12. Alimentation:**

230 V / 1N - 50 Hz

**13. Réfrigérant:**

R290

**14. Matériel:**

Inox

**15. Température ambiante maximale [° C]:**

43

**16. Propriétés de l'appareil 2:**

Refrigeré

**17. Taille de l'appareil - GN / EN [mm]:**

GN 1/1

**18. Pieds réglables:**

Oui

**19. Conception de pizzas:**

Non

**20. Épaisseur de l'isolation [mm]:**

70

**21. Nombre de tiroirs:**

6

**22. Unité:**

Droite

**23. Type de contrôle:**

Digitale

**24. Température minimale de l'appareil [° C]:**

-2

**25. Température maximale de l'appareil [° C]:**

8

**26. Volume brut [m3]:**

1.316

**27. Volume net [m3]:**

1.119