

SAYL TAPAS DOS, VÄLJ MELLAN 3 OLIKA STORLEKAR

Tapasvitrin:Välj mellan 3 olika storlekarMått: 1085 x 395 x 360 mm - 1789 x 395 x 360 mmTemperaturintervall: +1°C/+5°CAntal kantiner: 4x GN1/3 - 8x GN1/3Spänning: 230V, 50-60HzSayls vitriner är framtagna för att på ett elegant sätt exponera era varor. De tillverkas i rostfritt stål AISI 304 och är alla utrustade med stickpropp 230V 50-60Hz. Termostaten är Danfoss och vitrinen använder köldmedium R134A.Sayl Dos kalla tapasvitriner exponerar era produkter maximalt. De kalla vitrinerna är utrustade med automatisk avfrostning, high power led-lampor, och skjutglas på serveringssidan. Vitrinerna har ett temperaturområde mellan +3°C och +8°C. Glasöverdelen kan enkelt plockas bort för smidig rengöring. Vitrinerna finns i svart, orange, vitt eller gult och finns i 3 olika längder. Stickpropp 230V.OBS! Tapasvitriner rekommenderas inte för sushi.Tapasvitrin:Välj mellan 3 olika storlekarMått: 1085 x 395 x 360 mm - 1789 x 395 x 360 mmTemperaturintervall: +1°C/+5°CAntal kantiner: 4x GN1/3 - 8x GN1/3Spänning: 230V, 50-60HzSayls vitriner är framtagna för att på ett elegant sätt exponera era varor. De tillverkas i rostfritt stål AISI 304 och är alla utrustade med stickpropp 230V 50-60Hz. Termostaten är Danfoss och vitrinen använder köldmedium R134A.Sayl Dos kalla tapasvitriner exponerar era produkter maximalt. De kalla vitrinerna är utrustade med automatisk avfrostning, high power led-lampor, och skjutglas på serveringssidan. Vitrinerna har ett temperaturområde mellan +3°C och +8°C. Glasöverdelen kan enkelt plockas

bort för smidig rengöring. Vitrinerna finns i svart, orange, vitt eller gult och finns i 3 olika längder. Stickpropp 230V.OBS! Tapasvitriner rekommenderas inte för sushi.