eurodib COMMERCIAL

ECPRM01



La table de préparation de sandwichs « Mega Top » permet de conserver les ingrédients frais, bien rangés et facilement accessibles, pour une préparation efficace des aliments dans les cuisines commerciales très fréquentées. Son rail supérieur réfrigéré pour garnitures et son vaste espace de rangement en partie inférieure, également réfrigéré, permettent de garder à portée de main un stock d'ingrédients fréquemment utilisés.

CARACTÉRISTIQUES

- La planche à découper intégrée de 3/4 po en fait un poste de préparation et d'assemblage tout-en-un très pratique.
- Peut accueillir jusqu'à 12 bacs GN de différentes tailles pour une organisation efficace des ingrédients et un accès rapide pendant le service.
- Le contrôleur de température numérique intelligent maintient une température constante, et de façon automatique, actionne des cycles de dégivrage pendant les périodes d'inactivité.
- Comprends deux roulettes verrouillables préinstallées pour une mobilité accrue et un entretien plus facile.

3 ANS DE GARANTIE — PIÈCES ET MAIN-D'ŒUVRE

5 ANS DE GARANTIE — POUR COMPRESSEUR

SPÉCIFICATIONS

Puissance : 115 V – 60 Hz – 1P

Capacité : 6,1 pi³ (173 L)

Gaz réfrigérant : R290

Plage de température :
33 ~ 40 °F (0,5 ~ 4 °C)

Type de refroidissement : ventilé

Mode de dégivrage : automatique

Capacité en bacs :
9 bacs – GN 1/6 et 3 bacs – GN 1/9

Roulettes :
4 roues
2 avec freins

Connexion : NEMA 5-15P (115 V)

Dimensions :

Longueur :	34 po (86 cm)
Largeur :	27 po (68 cm)
Hauteur :	43,8 po (111 cm)

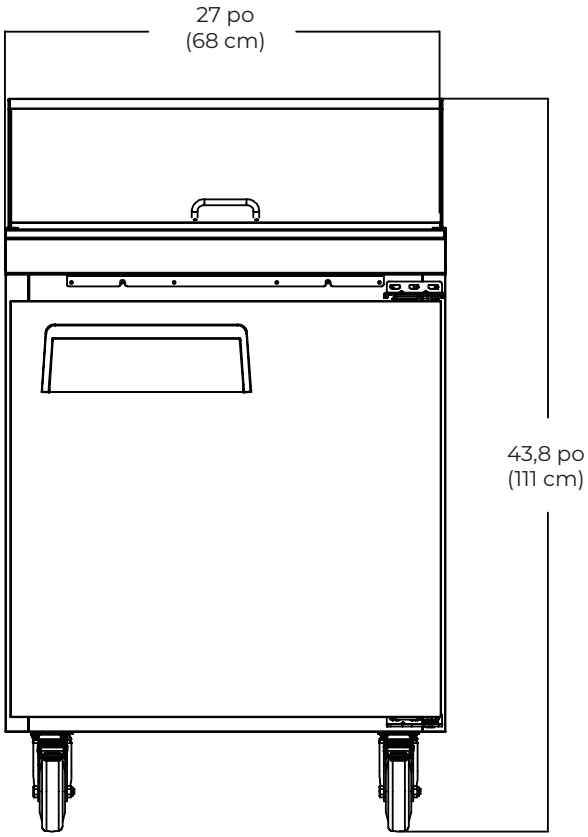
Poids net : 165 lb (74 kg)

Intertek Intertek

eurodib COMMERCIAL

ECPRM01

VUE AVANT



VUE DE CÔTÉ GAUCHE

