

Vitrinas Gastronomía

Sobrevitrinas refrigeradas

TAPAS

Características principales:

- Estructura de acero inoxidable para una máxima higiene y fácil limpieza.
- Incorpora luz interior y protector de la misma para una mejor visibilidad.
- Con puertas correderas posteriores y cristal curvo abatible delantero para un mejor mantenimiento de la sobrevitrina.
- Posibilidad de solicitar bajo pedido sobrevitrinas de tapa con grupo remoto. Consulte con su comercial



Diseño moderno y funcional, con puertas correderas posteriores para un fácil servicio.



Estructura de acero inoxidable.



Posibilidad de albergar cubetas GN 1/3 de 40 mm de altura.

Características técnicas

Modelos		4GN	6GN	8GN	10GN
Gama de temperatura	°C	+3 / +5	+3/+5	+3 / +5	+3 / +5
Cubetas	nº	4	6	8	10
Desescarche	AUT/MAN	MAN	MAN	MAN	MAN
Tensión/Fases	V/nº	220/2	220/2	220/2	220/2
Potencia Eléctrica	W	262	262	266	266
Refrigerante	tipo	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A
Control evaporador	CP/VE	CP	CP	CP	CP
Condensación	ST/AF	AF	AF	AF	AF
Evaporador	ST/AF	ST	ST	ST	ST
Ancho	mm	1085	1437	1790	2141
Fondo	mm	380	380	380	380
Alto	mm	255	255	255	255
Peso	kg	30	36	44	51

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos

SOBREVITRINAS REFRIGERADAS

SERVICIOS OPCIONALES*



Instalación, montaje y puesta en marcha



Mantenimiento, revisión y puesta a punto



Garantía total



Garantía mano de obra



Personalización de proyectos

Novedad



TAPAS G GN

Vitrinas gastronomía
Gastrobuffets

Modelos

Código

TAPAS 4 GN

OLTF0230

TAPAS 6 GN

OLTF0231

TAPAS 8 GN

OLTF0232

TAPAS 10 GN

OLTF0233

Capacidad de cubetas

Cubeta GN 1/3
h=40mm

4GN

4

6GN

6

8GN

8

10GN

10

*Para contratar Servicios opcionales ver pág.238-239