

Cella Frigo	+2 / +4°C
Vaschette refrigerate per salse e frutta	+2 / +4°C
Vaschette riscaldate per salse calde	+40 / +60°C
Vaschette temperatura ambiente	

Struttura completamente in INOX AISI304.

Versioni: con refrigerazione TN ventilata, con refrigerazione TN statica, calda a bagno maria, calda a secco, neutra.

U.C. a bordo per la versione refrigerata.

Cold store	+2 / +4°C
Refrigerated trays for sauces and fruit	+2 / +4°C
Heated trays for hot sources	+40 / +60°C
Trays at room temperature	

Support structure completely in s/s AISI304.

Versions: ventilated refrigeration TN, static refrigeration TN, bain-marie hot food, dry heat food, ambient.

Internal condensing unit for refrigerated version.

Kühlzelle	+2 / +4°C
Gekühlte Schalen für Saucen und Früchte	+2 / +4°C
Erwärmte Schalen für warme Saucen	+40 / +60°C
Schalen in Umgebungstemperatur	

Konstruktion vollständig aus EDELSTAHL AISI304.

Ausführungen: mit TN-Kühlung mit Umluft, mit statischer TN-Kühlung, Erwärmung mit Wasserbad, Trockenerwärmung, neutral.

V.E. für Kühlversion angebaut.

Chambre Froide	+2 / +4°C
Barquettes réfrigérées pour sauces et fruits	+2 / +4°C
Barquettes réchauffées pour sauces chaudes	+40 / +60°C
Barquettes température ambiante	

Structure entièrement en INOX AISI304.

Versions : avec réfrigération TN (température négative) ventilée, avec réfrigération TN statique, chaude à bain-marie, chaude à sec, neutre.

U.C. (unité de condensation) à bord pour la version réfrigérée.