

**SAYL TAPAS DOS P,  
KYLVITRIN, 3ST OLIKA  
STORLEKAR**



Kylvitrin, SAYL Tapas Dos PVälj mellan 3 olika storlekarKapacitet: 4 - 8 st GN 1/3  
 15 mmTemp.område: +2°C+6°C Mått.Längd: 1085 - 1788mm Bredd: 395  
 mm Höjd: 360 mm Effekt: 161 - 165 W Anslutning: 230 V, R134a Sayls 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 kalla tapasvitiner  
 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 +2°C och +6°C. Glasöverdelen kan  
 enkelt plockas bort för smidig rengöring. Platt topp som kan användas för att  
 ställa t.ex skålar eller tallrikar. Vitrinerna finns i svart, orange, vitt eller gult och  
 finns i 4 olika längder. Levereras med rostfria GN1/3 kantiner. Stickpropp  
 230V. OBS! Tapasvitiner rekommenderas inte för sushi. Kylvitrin, SAYL Tapas Dos  
 PVälj mellan 3 olika storlekarKapacitet: 4 - 8 st GN 1/3 15 mmTemp.område:  
 +2°C+6°C Mått.Längd: 1085 - 1788mm Bredd: 395 mm Höjd: 360 mm Effekt: 161 -  
 165 W Anslutning: 230 V, R134a Sayls 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 kalla tapasvitiner 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 +2°C och +6°C. Glasöverdelen kan enkelt plockas bort för smidig rengöring. Platt topp som kan användas för att ställa t.ex skålar eller tallrikar. Vitrinerna finns i svart, orange, vitt eller gult och finns i 4 olika längder. Levereras med rostfria GN1/3 kantiner. Stickpropp 230V.OBS! Tapasvitriner rekommenderas inte för sushi.