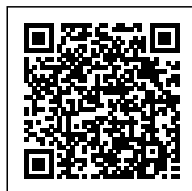


SAYL TAPAS, VÄLJ MELLAN 4 OLIKA STORLEKAR



Tapasvitrin: Välj mellan 4 olika storlekar
 Mått: 1085 x 395 x 245 mm - 2141 x 395 x 245 mm
 Temp.område: +2°C+6°C
 Antal kantiner: 4x GN1/3 - 10x GN1/3

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 tapasvitriner exponerar era produkter maximalt. De kalla vitrinerna är utrustade med automatisk avfrostning, high power led-lampor, och skjutglas på serveringsidan. Vitrinerna har ett temperaturområde mellan +3°C och +8°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. Tapasvitrin: Välj mellan 4 olika storlekar
 Mått: 1085 x 395 x 245 mm - 2141 x 395 x 245 mm
 Temp.område: +2°C+6°C
 Antal kantiner: 4x GN1/3 - 10x GN1/3
 Spänning: 230V, 50-60Hz
 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 tapasvitriner exponerar era produkter maximalt. De kalla vitrinerna är utrustade med automatisk avfrostning, high power led-lampor, och skjutglas på serveringsidan. Vitrinerna

har ett temperaturområde mellan +3°C och +8°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.