

- ✓ Voor 5x 1/2 GN, tot 40 mm diep
- ✓ Statische koeling met verdamper
- ✓ Afzonderlijk schakelbare energiebesparende LED-verlichting



- ✓ Bedieningskant met glazen schuifdeuren voor eenvoudige toegankelijkheid



- ✓ Levering zonder GN-bakken

De ideale aanvulling:

- Bartscher gastronormbakken van CNS 18/10
- 1/2 GN, 20 mm diep (Art.-Nr A122.020) of
- 1/2 GN, 40 mm diep (Art.-Nr A122.040)

## Bartscher Sushi Bar 5x 1/2 GN

Voor een optimale presentatie van uw etenswaren - zoals sushi of tapas. De krachtige koelvitriene overtuigt op het gebied van functionaliteit en design.

- Behuizing: kunststof, zilverkleurig
- Plaatsingsvlakken CNS 18/10
- Afgerond front-panoramaglas
- Bedieningskant met glazen schuifdeuren voor eenvoudige toegankelijkheid
- Capaciteit: 5x 1/2 GN, tot 40 mm diep
- Bedrijfstemperatuur: 2 °C tot 7 °C
- Electronisch gestuurde condensverdamer
- Statische koeling met verdamper
- Koelmiddel: R600a
- Automatische ontdooifunctie
- Afzonderlijk schakelbare energiebesparende LED-verlichting
- Vermogen: 180 W / 230 V 50 Hz
- Afmetingen: B 1800 x D 425 x H 295 mm
- Levering: inclusief 1 tussenlegger (lengte: 325 mm, breedte 30 mm), zonder GN-bakken

GTIN 4015613525853  
Art.-Nr 110.135G