

01/2018

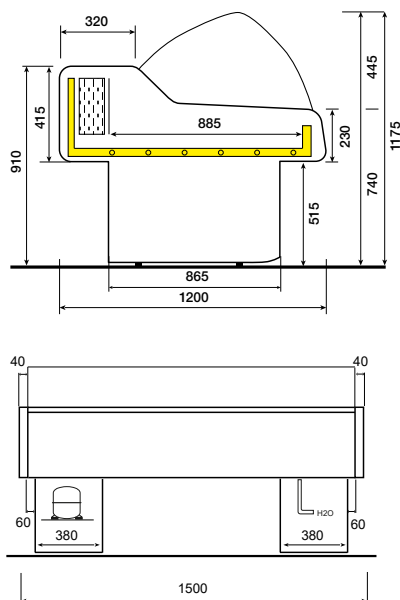
Mod: SG35B/A1

Production code: SG350B

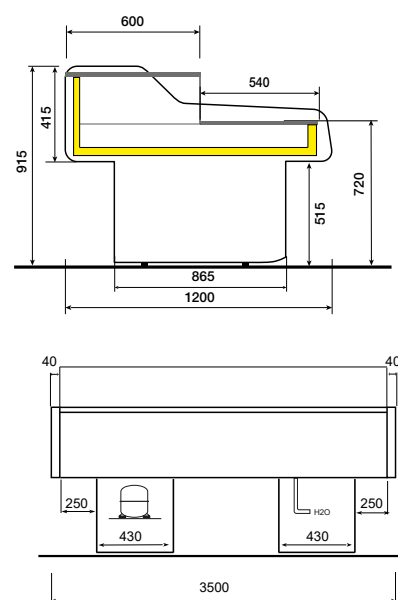
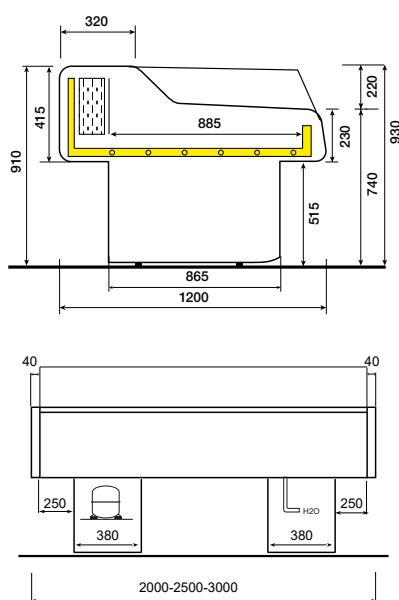


Diamond
catering equipment

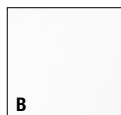
SAIGON SG



SAIGON SS



COLORI SPALLE
SIDE PANELS COLOURS
SEITENTEILE FARBEN
COULEURS DE JOUES LATÉRALES
COLORES POR LATERALES

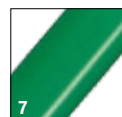
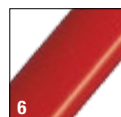


Bianco
White
Weiß
Blanc
Blanco



Grigio
Grey
Grau
Gris
Gris

COLORI BATTICARRELLO - BUMPER'S COLOURS - STOßFÄNGER FARBEN - COULEURS DU PARE-CHOC - COLORES POR PARA-GOLPES



DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - DONNES TECHNIQUES

Lunghezza con spalle Length including ends Länge mit Seitenteilen Longueur avec joues	Temperatura di esercizio Working temperature Betriebstemperatur Temp. de fonctionnement	Tensione di alimentazione Supply voltage Speisespannung Tension d'alimentation	Superficie espositiva Display surface Auslagefläche Surface d'exposition
	° C		m ²
1500	25° C u.r. 60% + 0° C + 2° C	230 V/1/50 Hz	1,25
2000			1,7
2500			2,15
3000			2,6
3500			3

Per lo sbrinatorio il banco deve essere spento manualmente. Per lo smaltimento dell'acqua di condensa e pulizia si consiglia uno scarico esterno.

The defrost takes place by switching off the unit. It is advisable to build an external drain for the water coming from defrost and from the cleaning.

Für das Abtauen muss die Vitrine ausgeschaltet werden. Wir empfehlen einen externen Abfluss für das Abtau- und Reinigungswasser zu vorbereiten.

Pour le dégivrage il faut débrancher la vitrine. Il est souhaitable de préparer un drainage extérieur pour l'eau de dégivrage et de nettoyage.

Per i dati tecnici delle unità refrigeranti si prega di contattare l'azienda.

For the technical data of the refrigerating units, please contact the producer.

Für die technischen Daten der Kühlmaschine nehmen Sie bitte Kontakt mit dem Hersteller.

Pour les données techniques des groupes réfrigérants veuillez contacter l'usine.



Your professional partner