Restaupro.com
Service Client du Lundi au Vendredi
De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Vitrine réfrigérée à tapas 4 x GN1/3

Caractéristiques techniques
Gaz R134A -
Compresseur hermétique silencieux avec double condensateur -
Pieds réglables pour un équilibre parfait -
Système exclusif "WITHOUT TOOLS" permet d'extraire la vitre avant sans outils -
Bacs inclus.

Description

Vitrine réfrigérée à tapas 4 x GN 1/3 -

La vitrine qui a le plus de visibilité sur le marché -
Design spécial pour éviter l'expulsion de l'air chaud -
Conservation des aliments entre 1°C et 5 °C dans la "food zone" -
Thermostat électronique réglable qui incorpore un système temporisateur de sécurité avec lecture digitale constante -
Sondes électroniques invisibles, hors de portée de toute manipulation facilitant le nettoyage intérieur -
Portes coulissantes faciles à nettoyer -
Vitre en cristal vitrifié resistante aux coups, rayures et détergents habituels -
Système spécial de diffusion du froid en proportion uniforme dans toute la superficie de la cuve -
Système d'illumination de dernière génération.

Disponible en 5 coloris : Noir, Rouge, Argenté, Blanc et Ebène.

Indiquer la couleur souhaitée dans la case "Commentaires" lors de la commande.

Autres informations

Gaz R134A -
Compresseur hermétique silencieux avec double condensateur -
Pieds réglables pour un équilibre parfait -
Système exclusif "WITHOUT TOOLS" permet d'extraire la vitre avant sans outils -

Caractéristiques

Autres caractéristiques	Dimensions : 1085 x 395 x 245 Capacité : 4 bacs GN 1/3 prof. 40
Vitrine	à tapas

Garantie constructeur 1 an incluse

Description	Caractéristiques
Bacs inclus.	