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

Présentoir de sushis et de tapas -132 L - incl 5 x 1/2 GN - modèle de table

Maxima

Caractéristiques techniques



- Dimensions (mm) : 1800 x 420 x 265
- Températures : +0°C à +12°C
- Volume (L) : 132
- Puissance (kW) : 0.16
- Poids (kg) : 45
- Alimentation : 230V
- Classe climatique : 4
- Matériau : Acier inoxydable/Verre
- Gaz : R600A

Description

Ce présentoir à tapas de table convient aussi bien à la présentation des aliments qu'à la conservation d'une sélection d'articles au frais. La fenêtre en verre incurvée et l'élégant boîtier noir confèrent à cette vitrine un aspect luxueux. Elle peut donc être placée sur un comptoir afin que les clients puissent voir facilement ce qui leur est proposé. La vitrine de table convient à la présentation de tapas, mais aussi à la conservation au frais de plats de sushi et de produits à base de poisson. Cette vitrine professionnelle pour tapas peut être utilisée en combinaison avec des bacs GN 8 x 1/3 ou des bacs GN 5 x 1/2. Elle est livrée avec des bacs 5 x 1/2 GN, prêts à l'emploi.

Système de refroidissement spécialisé

Grâce au système de refroidissement statique, les produits restent bien refroidis dans cette vitrine à tapas de 132 litres. Pour ce faire, il est équipé d'un évaporateur moussé et utilise le réfrigérant R600a, exempt de CFC. Le cycle de refroidissement unique permet de réduire la formation de glace dans la vitrine. Grâce à la régulation numérique de Dixell, les températures peuvent être réglées avec précision entre 0 et 12?C. Un éclairage LED a été intégré à l'intérieur de la vitrine pour mettre en valeur les produits sous le meilleur éclairage possible. Enfin, un système anti-condensation a été intégré à cette vitrine, qui repose également sur quatre pieds réglables afin de pouvoir être placée sur presque n'importe quelle surface.

Caractéristiques

Puissance (kW)	0.16
Poids (en kg)	45
Référence constructeur	09400866
Largeur (en cm)	180
Hauteur (mm)	265
Profondeur	420
Profondeur (mm)	420
Températures	0 °C à 12 °C
Type de branchement	Monophasé
Puissance totale (kW)	0.16
Dimensions extérieures (en mm)	1800 x 420 x 265
Classe climatique	4
reference_constructeur	09400866

Garantie 1 an sur les pièces incluse

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

Description	Caractéristiques
Une propreté étincelante et facile à obtenir Le contenu d'une vitrine de table change constamment et, comme elle occupe une place de choix dans votre établissement de restauration, il est important de la garder propre. Non seulement la vitrine est plus belle lorsqu'elle est étincelante, mais il est également hygiénique de la laver régulièrement. Heureusement, il s'agit d'une tâche facile à réaliser et qui ne demande que très peu d'efforts. Commencez par nettoyer l'intérieur avec un chiffon chaud et humide et un peu de détergent doux. Essayez d'utiliser très peu d'eau à l'intérieur pour éviter la formation de condensation et de glace plus tard dans la vitrine. Vous pouvez également nettoyer l'extérieur et la vitre de la même manière. Les récipients GN sont amovibles et peuvent être nettoyés au lave-vaisselle. Caractéristiques • Système anti-condensation • Refroidissement statique • Lumières LED à l'intérieur • Évaporateur en mousse • Cycle de refroidissement spécialisé pour réduire la formation de glace • Boîtier et supports en acier inoxydable Caractéristiques du produit • Poids net : 45 kg • Dimensions : 80 x 42 x 26,5 cm L180 x P42 x H26,5cm • Capacité : 132L avec espace pour 5 x 1/2 GN, ou 8 x 1/3 GN • 230V / 50Hz / 1 Phase 160W Y compris • 5 x 1/2 GN contient une profondeur de 4cm **Autres informations** • Dimensions (mm) : 1800 x 420 x 265 • Températures : +0°C à +12°C • Volume (L) : 132 • Puissance (kW) : 0.16 • Poids (kg) : 45 • Alimentation : 230V • Classe climatique : 4 • Matériau : Acier inoxydable/Verre	

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

Description	Caractéristiques
• Gaz : R600A	