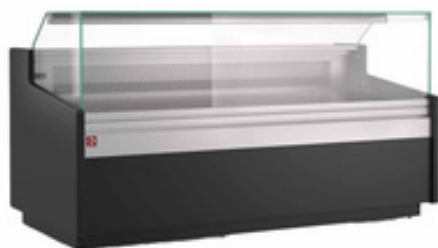


Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Comptoir vitrine ventilé, avec réserve - NOIR

Caractéristiques techniques

Dimensions en mm (l x L x H): 1305 x 960 x 1235

Puissance en kw 1.08

Profondeur (mm): 1305

Largeur (mm): 960

Hauteur(mm): 1235

Volume: (m³): 1,74

Branchement: Monophasé

Description	Caractéristiques
• Une vitre intermédiaire. • Double éclairages de l'exposition de type LED (sous la vitre supérieure et inférieure). • Joues en ABS thermoformées, frontal et arrière en tôle plastifiée. • Vitres en verre trempée, vitre frontale droite à 90°, ouvrable et rabattable munie d'un point d'arrêt de sécurité (entretien aisé). • Profils en aluminium anodisé. • Exposition en acier inox AISI 304, profondeur 700 mm (EURONORM et GASTRONORM). • Déflecteur en plexiglas, permettant une distribution homogène de la température. • Tablette de travail en acier inox AISI 304. • Eclairage de l'exposition de type LED. • Étagère intermédiaire en verre. • Évaporateur ventilé, traité contre la corrosion des acides alimentaires (dispositif vitesse réglable des ventilateurs). • Groupe compresseur incorporé, classe climatique 4 (+30°C & RH 55%). • Gaz réfrigérant R290. • Panneau de commande avec régulateur électronique (affichage digital), interrupteur lumière et prise monophasé. • Thermomètre analogique dans l'exposition. • Dégivrage automatique, avec auto évaporation des condensats.	Référence constructeur ATL/13-AV-B5-LIQ
	Dimensions extérieures (en mm) 1305 x 960 x 1235
	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
- Avec réserve réfrigérée (modèle neutre avec réserve "non réfrigérée") - Châssis réalisé en tôle d'acier plastifié (époxy), isolation en polyuréthane sans CFC. - Appareil construit dans le respect des normes (CE) en vigueur. PLUS: Un design épuré, minimaliste. Mettez en valeur vos desserts, gâteaux, macarons... mais aussi salades, sandwiches, yaourts, boissons. Grâce à leur grande surface d'exposition EURONORM et GASTRONORM et leur éclairage LED..... " Ecoresponsable " avec réfrigérant écologique R290. Froid ventilé avec régulation de la vitesse des ventilateurs, permettant de s'adapter à tout type d'aliment ou d'activité, régulation électronique. Accouplables pour une configuration flexible (moyennant un kit d'assemblage). Plusieurs versions disponible: vitre basse, haute et pâtisserie. Éléments neutres ou caisse, éléments angulaires 90° et 45°, aussi bien ouverts que fermés. NB: Kit jonction KJ/ALT obligatoire entre chaque module. Option: Structure de support (froid ventilé) en AISI 304 pour bac gastronome. <u>Autres informations</u> Dimensions en mm (l x L x H): 1305 x 960 x 1235 Puissance en kw 1.08 Profondeur (mm): 1305 Largeur (mm): 960 Hauteur(mm): 1235 Volume: (m³): 1,74 Branchement: Monophasé	