

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

## Comptoir vitrine ventilé, avec réserve - NOIR

Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement


**Caractéristiques techniques**

Dimensions en mm (l x L x H): 2025 x 960 x 1235

Puissance en kw 1.38

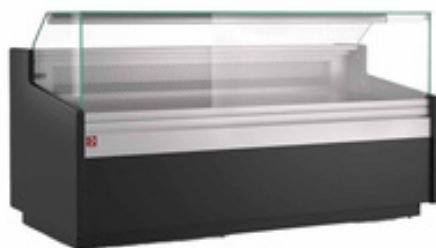
Profondeur (mm): 2025

Largeur (mm): 960

Hauteur(mm): 1235

 Volume: (m<sup>3</sup>): 2,64

Branchement: Monophasé



Description	Caractéristiques
<ul style="list-style-type: none"> <li>◦ Une vitre intermédiaire.</li> <li>◦ Double éclairages de l'exposition de type LED (sous la vitre supérieure et inférieure).</li> <li>◦ Joues en ABS thermoformées, frontal et arrière en tôle plastifiée.</li> <li>◦ Vitres en verre trempée, vitre frontale droite à 90°, ouvrable et rabattable munie d'un point d'arrêt de sécurité (entretien aisé).</li> </ul>	Puissance (kW) 1,38
	Référence constructeur ATL/20-AV-B5
	Hauteur (mm) 1235
	Profondeur (cm) 100
	Vitre Droite
	Profondeur (mm) 960
	Largeur (mm) 960
	Températures 0° +5°
	Type de branchement Monophasé
	Largeurs en cm 200
	Puissance totale (kW) 1,38
	Longueur 2025
	Dimensions extérieures 2025 x 960 x 1235
voltage 230/1N 50HZ	
<b>Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse</b>	

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<ul style="list-style-type: none"><li>◦ Profils en aluminium anodisé.</li> <li>◦ Exposition en acier inox AISI 304, profondeur 700 mm (EURONORM et GASTRONORM ).</li> <li>◦ Déflecteur en plexiglas, permettant une distribution homogène de la température.</li> <li>◦ Tablette de travail en acier inox AISI 304.</li> <li>◦ Eclairage de l'exposition de type LED.</li> <li>◦ Etagère intermédiaire en verre.</li> <li>◦ Évaporateur ventilé, traité contre la corrosion des acides alimentaires (dispositif vitesse réglable des ventilateurs).</li> <li>◦ Groupe compresseur incorporé, classe climatique 4 (+30°C &amp; RH 55%).</li> <li>◦ Gaz réfrigérant R290.</li> <li>◦ Panneau de commande avec régulateur électronique (affichage digital), interrupteur lumière et prise monophasé.</li></ul>	

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<ul style="list-style-type: none"><li>◦ Thermomètre analogique dans l'exposition.</li> <li>◦ Dégivrage automatique, avec auto évaporation des condensats.</li> <li>◦ Avec réserve réfrigérée (modèle neutre avec réserve "non réfrigérée")</li> <li>◦ Châssis réalisé en tôle d'acier plastifié (époxy), isolation en polyuréthane sans CFC.</li> <li>◦ Appareil construit dans le respect des normes (CE) en vigueur.</li></ul> <p>Option: Structure de support (froid ventilé) en AISI 304 pour bac gastronome.</p> <p>NB: Kit jonction KJ/ALT obligatoire entre chaque module.</p> <p>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</p>	

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>45°, aussi bien ouverts que fermés.</p> <p><b><u>Autres informations</u></b></p> <p>Dimensions en mm (l x L x H): 2025 x 960 x 1235 Puissance en kw 1.38 Profondeur (mm): 2025 Largeur (mm): 960 Hauteur(mm): 1235 Volume: (m<sup>3</sup>): 2,64 Branchement: Monophasé</p>	