

**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): 2995 x 960 x 1235

Puissance en kw 1.47

Profondeur (mm): 2995

Largeur (mm): 960

Hauteur(mm): 1235

Volume: (m<sup>3</sup>): 3,84

Branchement: Monophasé

<b>Description</b>	<b>Caractéristiques</b>
<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> <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> <li>• Thermomètre analogique dans l'exposition.</li> <li>• Dégivrage automatique, avec auto évaporation des condensats.</li> </ul>	Référence constructeur      ATL/30-AV-B5-LIQ Dimensions extérieures (en mm)      2995 x 960 x 1235 <b>Garantie 1 an sur les pièces 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>• 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>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....."</p> <p>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.</p> <p>Accouplables pour une configuration flexible (moyennant un kit d'assemblage). Plusieurs versions disponibles: vitre basse, haute et pâtisserie. Éléments neutres ou caisse, éléments angulaires 90° et 45°, aussi bien ouverts que fermés.</p> <p>NB: Kit jonction KJ/ALT obligatoire entre chaque module.</p> <p>Option:</p> <p>Structure de support (froid ventilé) en AISI 304 pour bac gastronome.</p> <p><b>Autres informations</b></p> <p>Dimensions en mm (l x L x H): 2995 x 960 x 1235</p> <p>Puissance en kw 1.47</p> <p>Profondeur (mm): 2995</p> <p>Largeur (mm): 960</p> <p>Hauteur(mm): 1235</p> <p>Volume: (m<sup>3</sup>): 3,84</p> <p>Branchemet: Monophasé</p>	