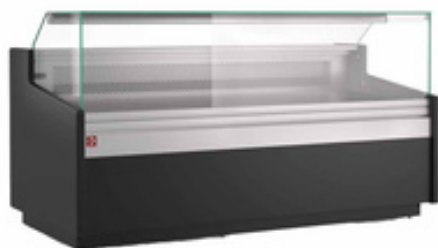


Restaupro.com

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: (m³): 3,84

Branchement: Monophasé

Description	Caractéristiques
<ul style="list-style-type: none"> • Une vitre intermédiaire. • Double éclairages de l'exposition de type LED (sous la vitre supérieure et inférieure). • Joutes 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). • Déфлекteur en plexiglas, permettant une distribution homogène de la température. • Tablette de travail en acier inox AISI 304. • Eclairage de l'exposition de type LED. • Etagère 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/30-AV-B5-LIQ
	Dimensions extérieures (en mm) 2995 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
<ul style="list-style-type: none"> 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. <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 45°, aussi bien ouverts que fermés.</p> <p>NB: Kit jonction KJ/ALT obligatoire entre chaque module.</p> <p>Option: Structure de support (froid ventilé) en AISI 304 pour bac gastronome.</p> <p><u>Autres informations</u></p> <p>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: (m³): 3,84 Branchement: Monophasé</p>	