

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

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


Description	Caractéristiques												
Température 0 à +5° - Existe en version dessus plat : nous consulter Hauteur de passage arrière : 110 mm - Température et dégivrage électroniques - Compresseur hermétique avec condenseur ventilé - Double évaporateur statique haut et bas - Isolation en polyurethane densité 40 kg/m3 - Vitres arrière coulissantes transparentes - Eclairage interne LED avec interrupteur - Vitrine incurvée en verre securit - Cuve emboutie en acier inox AISI 304 - Extérieur en acier inox AISI 304 18/10 et aluminium - 8 bacs GN1/3 profondeur 40 fournis - Plaque froide 0° -	<table border="1"> <tr> <td>Vitrine</td> <td>à sushis</td> </tr> <tr> <td>Températures</td> <td>0°C à + 6°C</td> </tr> <tr> <td>Puissance totale (kW)</td> <td>0,15</td> </tr> <tr> <td>Largeur en mm</td> <td>de 1500 à 1799</td> </tr> <tr> <td>Fond</td> <td>8 x GN1/3</td> </tr> <tr> <td>Dimensions extérieures (en mm)</td> <td>1755 x 410 x 255</td> </tr> </table> <p><b>Garantie 1 an sur les pièces incluse</b></p>	Vitrine	à sushis	Températures	0°C à + 6°C	Puissance totale (kW)	0,15	Largeur en mm	de 1500 à 1799	Fond	8 x GN1/3	Dimensions extérieures (en mm)	1755 x 410 x 255
Vitrine	à sushis												
Températures	0°C à + 6°C												
Puissance totale (kW)	0,15												
Largeur en mm	de 1500 à 1799												
Fond	8 x GN1/3												
Dimensions extérieures (en mm)	1755 x 410 x 255												