Restaupro.com
Service Client du Lundi au Vendredi
De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Vitrine FULL vitrée 440 Lt., 2 étagères barre à viande, ventilée - MEAT - BLANC

Caractéristiques techniques
Dimensions en mm (L x P x H) : 700 x 650 x 1900
Températures : -2° +10°
Puissance en kw : 0.25
Largeur (mm) : 700
Profondeur (mm) : 650
Hauteur (mm) : 1900
Volume (m^3) : 1,09
Branchement : Monophasé
Voltage : 230/1N 50HZ
Poids (Kg) : 195

Description

- Classe énergétique : A.
- Dimensions intérieures: 600x550x1200 mm.
- Réalisée en acier laqué blanc et porte tout en verre avec sérigraphie blanche.
- Niveau sonore 52 dB (A).
- 2 étagères inox réglables (530x463 mm) sur crémaillères en acier inox AISI 304 et 1 porte-salaison inox.
- Conçu pour les boucheries , restaurants, ...
- Parois à triple vitrage (Thermopane®), parfaite isolation.
- Porte "FULL GLASS" (réversible) à fermeture magnétique (démontage aisé), avec poignée.
- Régulateur électronique, affichage digital, avec régulation hygrométrique (50%-80%).
- Lampe UV germicide.
- 4 éclairages internes de type LED.

Caractéristiques

Poids (en kg)	195
Classe énergétique	A
Type de froid	positif
Référence constructeur	MAX/507-MW
Couleur	blanc
Type de froid Statique ou ventilé	Ventilé
Plateaux	Fixes
Températures	-2° +10°
Type de branchement	Monophasé
Puissance totale (kW)	0,25
Dimensions extérieures (en mm)	700 x 650 x 1900
Classe climatique	3
dimensions	700 x 650 x 1900

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
• Groupe compresseur incorporé, classe climatique 3 (25°C & 60% HR). • Dégivrage automatique avec auto évaporation des condensas. • Gaz réfrigérant R290. • Evaporateur ventilé traité contre le sel et acides alimentaires "coating". • Monté sur 4 roues pivotantes. • Appareil construit dans le respect de toutes les normatives (CE) en vigueur. Avec leur design épuré, les vitrines Exalta EVO sauront mettre en valeur vos viandes et charcuteries... Grande surface d'exposition en verre (EURONORM 400x600 et GASTRONORM 1/1), supports inox, régulation hygrométrique, lampe UV germicide, 4 faces vitrées, porte tout en verre "FULL GLASS", éclairage LED sur chaque montant. Ce sont quelques points qui font de ces vitrines les compagnons idéaux des amateurs de viandes exigeants. ADVANTAGE: NB Version spécial altitude sur commande. **Autres informations** Dimensions en mm (L x P x H) : 700 x 650 x 1900 Températures : -2° +10° Puissance en kw : 0.25 Largeur (mm) : 700 Profondeur (mm) : 650 Hauteur (mm) : 1900 Volume (m^3) : 1,09 Branchement : Monophasé Voltage : 230/1N 50HZ Poids (Kg) : 195	