

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Comptoirs vitrine réfrigérés à vitre " Self-Service ", sur socles


Description	Caractéristiques				
<ul style="list-style-type: none"> • Gaz réfrigérant R290. • Conçu pour poisson et viande fraîche. • Vitres basses « self-service », toutes en "verre trempé". • Réalisation extérieure en acier inox AISI 316, joues en ABS. • Plan de travail en acier inox AISI 304. • Surface d'exposition en acier inox AISI 316, aussi muni d'un double fond perforé pour l'écoulement des eaux. • Groupe compresseur incorporé, classe climatique 3 (+25°C et RH 60%). • Dégivrage manuel. • Régulation par thermostat, thermomètre analogique dans l'exposition. • Refroidissement «double statique», dans le fond serpentins 	<table> <tr> <td>Référence constructeur</td> <td>SG15BS/B1-R2</td> </tr> <tr> <td>Dimensions extérieures (en mm)</td> <td>1500 x 1195 x 1000</td> </tr> </table> <p>Garantie 1 an sur les pièces incluse</p>	Référence constructeur	SG15BS/B1-R2	Dimensions extérieures (en mm)	1500 x 1195 x 1000
Référence constructeur	SG15BS/B1-R2				
Dimensions extérieures (en mm)	1500 x 1195 x 1000				

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>de refroidissement et à l'arrière évaporateur statique traité contre les sels ("coating").</p> <ul style="list-style-type: none">• Version sur socle entièrement réalisée en acier inoxydable. <p>Caractéristiques Techniques :</p> <ul style="list-style-type: none">-Largeur en mm : 1500-Profondeur en mm : 1195-Hauteur en mm : 1000-Poids en KG : 230-Puissance électrique : 0.62-Températures Positives : 0°+2°	