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

Comptoir vitrine réfrigéré à vitre bombée, sur socles

Caractéristiques techniques
Dimensions en mm (l x L x H): 2000 x 1195 x 1175
Puissance en kw 0.77
Profondeur (mm): 2000
Largeur (mm): 1195
Hauteur(mm): 1175
Volume: (m³): 2,47
Branchement: Monophasé

Description

- Gaz réfrigérant R290
- Conçu pour poisson et viande fraiche.
- Vitres frontale bombées, toutes en "verre trempé".
- Réalisation extérieure en acier inox AISI 316, joues en ABS.
- Plan de travail en acier inox AISI 304.
- Surface exposition en acier inox AISI 316, muni aussi de double fond perforé d'un écoulement des eaux.
- Groupe compresseur incorporé, classe climatique 3 (+25°C & RH 60%).
- Dégivrage automatique.
- Régulation par thermostat, thermomètre analogique dans l'exposition.
- NB: Portillons en plexiglass non inclus.
  -

Les +

- Réfrigération "double statique", au fond par serpentin réfrigérant et à l'arrière un évaporateur statique traité contre les sels "coating".
- Version sur socles entièrement réalisé en acier inox.

Autres informations

Dimensions en mm (l x L x H): 2000 x 1195 x 1175

Caractéristiques

Classe énergétique	3
Référence constructeur	SG20B/A1-R2
Type de froid Statique ou ventilé	Ventilé
Vitre	Bombée
Températures	0°C à +2°C
Puissance totale (kW)	0,77
Largeur en mm	de 1700 à 2200
Réserve réfrigérée	Non
Dimensions extérieures (en mm)	2000 x 1195 x 1175
Profondeur en mm	de 1200 à 1300

Garantie 1 an sur les pièces incluse

Description	Caractéristiques
Puissance en kw 0.77 Profondeur (mm): 2000 Largeur (mm): 1195 Hauteur(mm): 1175 Volume: (m³): 2,47 Branchement: Monophasé	