

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80****Comptoirs vitrine réfrigérés à vitre bombée, sur socles**

Description	Caractéristiques
<ul style="list-style-type: none">• Gaz réfrigérant R290.• Conçu pour poisson et viande fraîche.• Vitres frontales bombées, 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 automatique.• Régulation par thermostat, thermomètre analogique dans l'exposition.• NB: portillons en plexiglass non inclus.	Référence constructeur SG20B/B1-R2
	Dimensions extérieures (en mm) 2000 x 1195 x 1175
	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">• Refroidissement «double statique», dans le fond serpentins de refroidissement et à l'arrière évaporateur statique traité contre les sels ("coating").• Version sur socle entièrement réalisée en acier inoxydable. <p>Caractéristiques Techniques :</p> <ul style="list-style-type: none">-Largeur en mm : 2000-Profondeur en mm : 1195-Hauteur en mm : 1175-Poids en KG : 270-Puissance électrique : 0.77-Températures Positives : 0°+2°	