

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Vitrine à tapas réfrigérée, 8x GN 1/3 - 40 mm inclus

Caractéristiques techniques

Dimensions en mm (l x L x H): 1730 x 415 x 270

Puissance en kw 0.12

Profondeur (mm): 1730

Largeur (mm): 415

Hauteur(mm): 270

 Volume: (m³): 0,19

Branchement: Monophasé



Description	Caractéristiques	
<ul style="list-style-type: none"> • En dotation : 8 bacs GN 1/3 h.40 mm • Construction en acier Inox (Austénitique - Alimentaire) et finitions en aluminium • anodisé. • Portillons arrières coulissants en verre, vitre avant en "verre trempé", bombée. • Evaporateur en cuivre à "serpentin" en dessous de la cuve, réfrigérant R134A, • vidange pour le condensât • Régulation par thermostat électronique (digital). • Eclairage par "LED". • Groupe incorporé (Classe énergétique 4), silencieux, condenseur ventilé. • Pieds réglables. 	Référence constructeur TR8-TP/R6	
	Profondeur (mm) 415	
	Vitrine à tapas	
	Températures +2° +8°	
	Puissance totale (kW) 0,12	
	Largeur en mm de 1500 à 1799	
	Fond 8 x GN1/3	
	Dimensions extérieures (en mm) 1730 x 415 x 270	
	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
<p>NB Prévoir une décharge (ou) n bac de récupération du condensat.</p> <p>Especialmente adaptados para la exposición y la conservación de entradas frías, carnes, peces, mariscos, verduras, temperatura homogénea sobre cuba GN.</p> <p>Autres informations</p> <p>Dimensions en mm (l x L x H): 1730 x 415 x 270 Puissance en kw 0.12 Profondeur (mm): 1730 Largeur (mm): 415 Hauteur(mm): 270 Volume: (m³): 0,19 Branchement: Monophasé</p>	