

PROMO**? BEST CHOICE**

Vitrine 4 faces T° négative , 5 étagères en verre , ventilée, 480 Lit, BLANCHE

INN/VB-W5-R2

Descriptions

mm (L x P x H)	800 x 630 x 1850
T°	-20°-5°
kW	0.8
Voltage	230/1N 50-60Hz
Poids Brut (kg)	200 kg
Volume (m ³)	1.44 m ³

Page catalogue : **360-SILV**Page promo : **6-Pr24-25**

Détails du produit

- Classe énergétique: B.
 - Réalisée en acier laqué BLANCHE et porte en verre avec sérigraphie BLANCHE.
 - 5 étagères (réglables) en verre trempé 630x455 mm (EURONORM 400x600 et GASTRONORM 1/1).
 - 4 éclairages internes de type LED.
 - NB: version spécial altitude avec vitrage micro-perforé sur commande.
-
- Réfrigération optimale grâce à l'évaporateur (ventilé) placé en partie supérieure de la vitrine.
 - Dégivrage automatique, avec auto évaporation du condensat.
 - Régulateur électronique, affichage digital.
 - Parois à double vitrage (Thermopane®), parfaite isolation.
 - Porte "FULL GLASS" à fermeture magnétique (joint chauffant), avec poignée intégrée.
 - Groupe compresseur incorporé, classe climatique 3 (25°C et 60% HR).
 - Réfrigérant R290 sans CFC.
 - Monté sur 4 roues doubles.
 - Appareil construit dans le respect des normes (CE) en vigueur.

Les +

ADVANTAGE:

Avec leur design épuré, les vitrines "Panoramic Line PLUS", sauront mettre en valeur vos desserts, gâteaux, macarons, etc. Grande surface d'exposition en verre (EURONORM 400x600 et GASTRONORM 1/1), 4 faces vitrées, porte en verre "FULL GLASS", éclairage LED sur chaque montant. Ce sont quelques points forts qui font des vitrines Panoramic Line PLUS les compagnons idéaux des boulangers/pâtisseries exigeants.