

PROMO

Vitrine "FULL vitrée" 440 Lt., 5 niveaux en verre, ventilée - ICE CREAM & PASTRY - BLANC

MAX/507-BW

Descriptions

mm (L x P x H)	700 x 650 x 1900
T°	-22° +5°
kW	0.55
Voltage	230/1N 50HZ
Poids Brut (kg)	195 kg
Volume (m ³)	1.09 m ³

Page catalogue : 204-GOLD

Page promo : 40A-Pr24-2

Détails du produit

- Classe énergétique : C.
- Dimensions intérieures: 600x550x1200 mm.
- Réalisée en acier laqué blanc et porte tout en verre avec sérigraphie blanche.
- Niveau sonore 60 dB.
- 5 étagères réglables en verre trempé (530x463 mm) sur crémaillères en acier inox AISI 304.
- Conçu pour les restaurants, cafétérias, glaciers, pâtisseries, boulangeries, snacks...
- Parois à triple vitrage (Thermopane®), parfaite isolation.
- Porte "FULL GLASS" (réversible sur demande) à fermeture magnétique (démontage aisé), avec poignée.
- Régulateur électronique, affichage digital.
- 4 éclairages internes de type LED.
- Groupe compresseur incorporé, classe climatique 3 (25°C & 60% HR).
- Dégivrage automatique avec auto évaporation des condensas.
- Gaz réfrigérant R290.
- Evaporateur ventilé traité contre le sel et acides alimentaires "coating".
- Monté sur 4 roues pivotantes.

- Appareil construit dans le respect de toutes les normatives (CE) en vigueur.

NB Version spécial altitude sur commande.

Les +

ADVANTAGE:

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