

Vitrine self-service réfrigérée ventilée centrale, +2°/+ 6°C, 11500 mm - couleur noir

Codes produits :

Référence : BN150/V-B5/T2

Caractéristiques du produit :



Classe énergétique: F
Hauteur mm: 940
Largeur (mm): 1500
Profondeur (mm): 920
Voltage V: 230/1N 50Hz
Puissance kW Electrique: 0,77
Plage de température (°C): +2°C/+6°C
Poids kg: 174
Groupe froid tropicalisé +43°C: Non
Type de vitre: Droite
Type de vitre: Sans vitre
Durée de garantie: Constructeur 1 an Pièces
Texte CGV Equipement électrique monophasé: Oui

Vitrine self-service réfrigérée ventilée centrale de 1500 mm (noire), accessible sur tout son pourtour en complément des rayons muraux : elle s'utilise en supermarché, en îlot de libre-service, pour présenter plats, hors-d'œuvre, viandes, produits laitiers et desserts.

Points forts :

- 1500 mm x 920 mm x 940 mm.
- Vitre de type droite sur les 4 faces, sans vitre sur le dessus.

Une vitrine self-service réfrigérée ventilée centrale

Cette vitrine self-service réfrigérée ventilée centrale, fabriquée par Diamond Silver, est destinée à la vente en libre-service de produits pré-emballés à conserver au frais (produits laitiers, fromages, charcuterie), en îlot de supermarché.

Elle affiche 1500 mm de largeur, 920 mm de profondeur et 940 mm de hauteur, pour un poids de 174 kg. Un rideau de nuit intégré permet de fermer l'exposition en dehors des heures de vente.

Dimensions de la vitrine self-service centrale

Avec 1500 mm de largeur, 920 mm de profondeur et 940 mm de hauteur, cette vitrine centrale pèse 174 kg.

Alimentation électrique et puissance

L'appareil fonctionne sous une alimentation 230/1N 50Hz, pour une puissance électrique de 0,77 kW, et relève de la classe énergétique F.

Froid et plage de température positive

La plage de température se situe entre +2°C et +6°C, assurée par un évaporateur ventilé à air forcé, avec un dégivrage automatique et une auto-évaporation des condensats par résistances électriques. Le groupe compresseur incorporé est de classe climatique 3 (température ambiante +25°C, humidité relative 60%), avec le gaz réfrigérant R290.

Construction et vitrage

Les vitres sont droites sur les 4 faces latérales (sans vitre sur le dessus) : vitres frontales en verre trempé, vitres latérales en plexiglass de 20 mm. La surface d'exposition est en tôle d'acier galvanisé traitée à l'époxy de couleur noire. Le régulateur électronique à affichage digital est complété d'un thermomètre analogique dans l'exposition.

- Plage de température +2°C/+6°C, froid ventilé
- Dimensions 1500 x 920 x 940 mm, poids 174 kg
- Rideau de nuit intégré
- Vitres droites sur les 4 faces latérales, sans vitre sur le dessus : frontales en verre trempé, latérales en plexiglass (20 mm)
- Surface d'exposition en tôle galvanisée traitée époxy, coloris noir
- Dégivrage automatique, auto-évaporation des condensats par résistances électriques
- Gaz réfrigérant R290, groupe compresseur incorporé classe climatique 3 (+25°C, humidité relative 60%)
- Régulateur électronique à affichage digital, thermomètre analogique dans l'exposition

Questions fréquentesQuelle est la plage de température de cette vitrine self-service ?

La plage de température se situe entre +2°C et +6°C, avec un système de froid ventilé.

Quelles sont les dimensions de la vitrine ?

Elle mesure 1500 mm de largeur, 920 mm de profondeur et 940 mm de hauteur, pour un poids de 174 kg.

Comment sont disposées les vitres de cette vitrine ?

Les vitres sont droites sur les 4 faces latérales ; il n'y a pas de vitre sur le dessus.

La vitrine dispose-t-elle d'un rideau de nuit ?

Oui, un rideau de nuit intégré permet de fermer l'exposition en dehors des heures de vente.

Quelle est la classe énergétique de cet appareil ?

Cette vitrine relève de la classe énergétique F.

Sous quelle alimentation électrique fonctionne la vitrine ?

Elle fonctionne sous une alimentation 230/1N 50Hz pour une puissance de 0,77 kW.

Quel type de produits peut-on présenter dans cette vitrine ?

Elle est conçue pour la vente en libre-service de produits pré-emballés à conserver au frais, comme les produits laitiers, fromages et charcuteries.

Quel gaz réfrigérant est utilisé ?

La vitrine utilise le gaz réfrigérant R290.

Le dégivrage est-il automatique ?

Oui, le dégivrage est automatique, avec auto-évaporation des condensats par résistances électriques.