

Cave à vin centrale avec 2 portes, 128 bouteilles, +4°/+14°C



Codes produits :

Référence : BFE0045

Caractéristiques du produit :

Intrastat: 84185019

Hauteur mm: 2060

Largeur mm: 1000

Profondeur mm: 660

Fréquence: 50 Hz

Phase: 1F+N

Puissance KW Electrique: 0,390

Plage de température: +4°C / +14°C

Température ambiante jusqu'à: +30°C / 40% humidité

Type de gaz réfrigérant: R290

Capacité brut: 128 bouteilles de 75 cl / 4 étagères

Alimentation: Electrique

Poids kg: 200,00

Matière: Acier inox

Porte: Oui

Bandeau supérieur lumineux: Non

Type de froid: Ventilé

Groupe froid tropicalisé +43°C: Non

Nombre de bouteilles: 128

Nombre de portes: 2

Type de porte: Vitrée

Durée de garantie: Constructeur 1 an Pièces

Présentoir réfrigéré à vin avec espace vitré en verre. Présentoir à vin idéal pour séparer les ambiances. Poignée en acier inoxydable.

Points forts :

- **Dimensions 1000 x 660 x 2060 mm**
- **0,390 kW**
- **230 V monophasé 1F+N**
- **Températures : +4 °C/+14 °C**

Cave à vin professionnelle Présentoir réfrigéré à vin central professionnel

La vitrine réfrigérée est spécialement conçue pour la conservation et la présentation du vin. Performante et esthétique, son gabarit compact lui permet de prendre aisément place

dans tous types d'établissements. Son design moderne, ses lignes droites et ses grandes surfaces vitrées sauront mettre en avant vos bouteilles.

Le présentoir réfrigéré à vin est équipé d'un système de dégivrage et d'évaporation automatique de la condensation, ainsi que d'un contrôleur numérique de la température.

Présentoir réfrigéré à vin central pour restaurateurs

La vitrine à vin est équipée de 4 étagères d'exposition, chacune pouvant stocker verticalement jusqu'à 9 bouteilles. La vitrine est équipée d'un système de réfrigération ventilée visant à assurer une température homogène. Présentoir à vin réfrigéré adapté pour la conservation des blancs, rosés et champagnes.

Découvrez notre gamme de vitrines réfrigérées pour professionnels de la restauration.