

Vitrine réfrigérée ventilée 2000 mm avec vitre verticale, +3°/+5°C



Codes produits :

Référence : BGB0312

Caractéristiques du produit :

Intrastat: 84185019

Hauteur mm: 1262

Largeur mm: 2000

Profondeur mm: 900

Fréquence: 50 Hz

Phase: 1F+N

Puissance KW Electrique: 0,831

Plage de température: +3°C / +5°C

Température ambiante jusqu'à: +25°C / 60% humidité

Type de gaz réfrigérant: R452

Capacité brut: Surface 1,10 m³

Alimentation: Electrique

Poids kg: 170,00

Type de froid: Ventilé

Groupe froid tropicalisé +43°C: Non

Durée de garantie: Constructeur 1 an Pièces

Vitrine réfrigérée ventilée avec parois latérales en verre trempé isolées et thermoformées. La vitrine réfrigérée professionnelle dispose d'un panneau de contrôle électronique. Réserve réfrigérée accessible à l'arrière.

Points forts :

- **Dimensions 2000 x 900 x 1262 mm**
- **0,831 kW**
- **230 V monophasé 1F+N**
- **Températures : +3 °C/+5 °C**

Vitrine réfrigérée ventilée professionnelle

La vitrine de comptoir est à la fois performante et fonctionnelle. Son gabarit compact lui permet de prendre aisément place dans tous types d'établissements. Vitrine réfrigérée en verre trempé pour une mise en valeur distinguée de vos produits. Cet équipement réfrigéré utilise un système de froid ventilé pour garder vos préparations fraîches plus longtemps.

La vitrine réfrigérée professionnelle est munie d'un système de stockage (réserve) avec portes et éclairage néon.

Vitrine réfrigérée ventilée pour restaurateurs

Vitrine ventilée professionnelle avec système de dégivrage minuté intégré modifiable en nombre, durée et intervalle en agissant sur le panneau de contrôle. Équipement de conservation et de maintien en température idéal pour les restaurants et grandes surfaces. En effet, cette vitrine à froid ventilé vous permet d'exposer vos aliments tout en les conservant au frais.

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