

Vitrine réfrigérée ventilée à viande 2000 mm avec vitre verticale, 0°/+4°C

Codes produits :

Référence : BGD0017



Caractéristiques du produit :

Intrastat: 84185019
Hauteur mm: 1126
Largeur (mm): 2000
Profondeur (mm): 1140
Voltage V: 220-240V
Fréquence Hz: 50 Hz
Phase: 1F+N
Puissance kW Electrique: 0,75
Température ambiante jusqu'à (C°): +25°C
Type de gaz réfrigérant: R452A
Taille & Capacité: Surface d'exposition 1,73 m²
Capacité brut: Surface 1,73 m³
Alimentation: Electrique
Poids kg: 200
Type de froid: Ventilé
Groupe froid tropicalisé +43°C: Non
Type de vitre: Droite
Durée de garantie: Constructeur 1 an Pièces
Humidité relative jusqu'à (%): 60
Origine: IT
Type de transport: Transport volumineux

La vitrine réfrigérée à viande est la solution idéale des petits commerces. La vitrine réfrigérée professionnelle possède des parois latérales hautes et isolées.

Points forts :

- Dimensions 2000 x 1140 x 1126 mm
- 0,826 kW
- 230 V monophasé 1F+N
- Températures : +0 °C/+4 °C

Vitrine réfrigérée ventilée professionnelle

La vitrine de comptoir à viande 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 viandes. Cet équipement réfrigéré utilise un système de froid ventilé pour garder vos préparations fraîches plus longtemps.

La vitrine réfrigérée professionnelle dispose d'un panneau de contrôle électronique ainsi que d'un éclairage au néon. Plan d'exposition en acier inoxydable avec système de récupération de liquide. Le plan de travail de l'appareil de maintien en température est en acier inoxydable.

Vitrine réfrigérée ventilée pour restaurateurs

Équipement de conservation et de maintien en température idéal pour les restaurants et grandes surfaces. En effet, cette vitrine à froid statique ventilé vous permet d'exposer vos aliments tout en les conservant au frais. La vitrine réfrigérée ne possède pas d'espace de stockage réfrigéré. Elle est munie d'un bac à eau d'évaporation ainsi que d'un système de dégivrage minuté. Verre frontal pliant.

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