

Vitrine réfrigérée murale pour produits laitiers, 1580 mm avec 4 étagères, +3°/+5°C



Codes produits :

Référence : BHZ0007/T

Caractéristiques du produit :

Intrastat: 84185019

Hauteur mm: 2040

Largeur mm: 1580

Profondeur mm: 800

Fréquence: 50 Hz

Phase: 1F+N

Puissance KW Electrique: 1,496

Plage de température: +3°C / +5°C

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

Type de gaz réfrigérant: R452

Capacité brut: Surface 3,10 m²

Alimentation: Electrique

Poids kg: 240,00

Type de froid: Ventilé

Groupe froid tropicalisé +43°C: Non

Type de vitrine: Froide

Type de vitre: Sans vitre

Durée de garantie: Constructeur 1 an Pièces

Mural réfrigéré pour produits laitiers 1580 mm avec 4 étagères. Appareil compact avec grande surface d'affichage. Mural réfrigéré professionnel à faible consommation d'énergie pour un impact positif sur l'environnement.

Points forts :

- **Dimensions 1580 x 800 x 2040 mm**
- **1,496 kW**
- **230 V monophasé 1F+N**
- **Températures : +3 °C/+5 °C**

Vitrine libre service de supermarché professionnelle Mural réfrigéré professionnel

Mural réfrigéré avec réservoir fabriqué sans CFC. Appareil de maintien en température avec système de refroidissement ventilé et parois latérales isolées et thermoformées. Panneau de commande électronique. Système de dégivrage minuté.

Mural réfrigéré avec store de nuit manuel à enroulement automatique. Idéal pour les

grandes surfaces. Cette vitrine murale dispose d'un éclairage supérieur ainsi que des étagères amovibles et ajustables en hauteur.

Mural réfrigéré pour restaurateurs

Cette vitrine self-service, idéale pour la vente libre-service, a été spécialement pensée pour une utilisation en grande surface. Mural ergonomique permettant de présenter les produits de manière simple et ordonnée. Les clients n'ont qu'à choisir et se servir en toute aisance.

Le mural réfrigéré d'exposition et libre-service propose 5 niveaux d'exposition et est muni d'un système de dégivrage et d'évaporation des eaux.

Découvrez notre gamme de muraux réfrigérés pour professionnels de la restauration. Équipement de froid idéal pour la conservation produits laitiers en grande surface.