Morue: 983400202332

Vitrine réfrigérée de comptoir 70,2 × 56,8 × 68,6 h cm, verre bombé sur les 4 côtés, verre noir, 120 litres, 0 +12 °C



Description

Compacte mais spacieuse, notre **vitrine réfrigérée de comptoir pour bar est un présentoir pratique et utile qui s'installe facilement sur votre comptoir**.

C'est une solution optimale pour présenter vos produits frais tout en les conservant à la bonne température. Elle dispose d'étagères réglables et offre un accès facilité pour le rangement et le retrait des préparations.

Idéale **pour les traiteurs, les rôtisseries, les pâtisseries et les bars**.

Design et fonctionnement

La vitrine réfrigérée de comptoir de Ristoattrezzature ne mesure que **70,2 x 56,8 x 68,6 h cm** et présente un design moderne avec **quatre vitres à double vitrage sur tous les côtés**. Ce matériau assure non seulement une visibilité maximale de l'intérieur, mais aussi la stabilité de la température interne. Sans perte d'énergie, vos produits resteront toujours frais et vous bénéficierez d'une économie d'énergie garantie.

La vitre incurvée à l'avant offre une vue complète sur le contenu, tandis que **la structure en ABS noir** garantit robustesse et stabilité. **Les portes coulissantes donnant accès à la vitrine sont situées à l'arrière** pour faciliter le travail du personnel.

Équipée d' **un éclairage intérieur à LED**, la vitrine de comptoir pour la restauration dispose également de **2 étagères revêtues de PVC et réglables** en hauteur. Les pieds, également réglables, assurent la stabilité de l'équipement posé sur le comptoir.

La vitrine réfrigérée de comptoir professionnelle est conçue pour la conservation à température positive des aliments frais. Sa **capacité** est de **120 litres** pour un **poids de 60 kg**.

La **température de fonctionnement** est réglable de **0 à +12 °C**. **La réfrigération est ventilée** et s'effectue grâce à un évaporateur situé à l'extérieur de la chambre, qui répartit le froid de manière homogène.

L'alimentation est électrique, avec une **tension de 230 V et une puissance de 0,16 kW**

Nettoyage et entretien

La vitrine réfrigérée de comptoir pour la gastronomie et les bars est facile à nettoyer. Une fois l'alimentation coupée, il suffit de **retirer les étagères et** de **les laver à l'eau, au savon et avec un chiffon doux**. **Le même mélange peut être utilisé pour les vitres**, qu'il faudra essuyer avec un chiffon sec pour éviter les traces.

Le condenseur ne nécessite aucun entretien et l'évaporation de l'eau de condensation est automatique. **Le dégivrage de l'appareil** est également **automatique** et ne nécessite aucune intervention manuelle.

Pourquoi ce produit est-il fait pour vous ?

Compacte, légère et dotée d'une excellente capacité, la vitrine réfrigérée de Ristoattrezzature est **pratique à installer et facile à monter**. Vous pourrez la placer où vous le souhaitez en réglant les étagères et les pieds en fonction de vos besoins.

Sa faible consommation classe cette vitrine dans **la classe énergétique C, avec 3 265 kWh par an**. Un équipement professionnel qui vous permettra de **réduire vos factures d'électricité et de respecter l'environnement**. Le **gaz réfrigérant utilisé** est en effet de type **R290**. Une source **100 % naturelle** qui respecte l'environnement tout en **garantissant d'excellentes performances thermodynamiques**.

Découvrez dans notre catalogue toutes les vitrines réfrigérées pour la restauration, idéales pour conserver vos produits au frais. Achetez en ligne votre équipement professionnel et recevez-le directement dans votre établissement.

Dimensions

Dimensions de l'emballage	755x620x720 mm
Dimensions extérieures	702x568x686 mm

Fiche technique

Alimentation	Électrique
Capacité	120 Lt
Classe énergétique	C
Fréquence	50 Hz
Gaz réfrigérant	R290
Poids avec emballage	60 kg
Poids net	57 kg
Puissance électrique	0,16 kW
Température de fonctionnement	0 +12 °C
Tension	230 V

Équipement de série

Fourni avec	Éclairage intérieur à LED et 2 grilles plastifiées amovibles et réglables (630 x 320 mm et 630 x 350 mm)