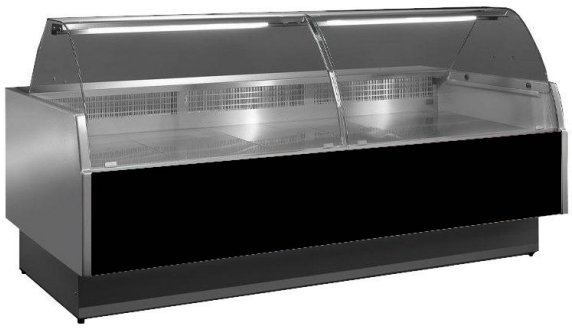
Morue: 115640020012997

Comptoir réfrigéré ventilé noir pour boucherie et charcuterie, +2 à +5 °C, avec compartiment de réserve, 117,5 × 123,5 × 383 h cm, vitres bombées



Description

Comptoir ventilé pour boucherie et charcuterie, design simple et moderne, grande surface d'exposition en acier inoxydable, éclairage LED pour mettre pleinement en valeur les produits exposés, panneau de commande électronique simple et intuitif, parois latérales thermoformées et isolées (épaisseur 4 cm), Faible consommation d'énergie et faible impact environnemental, système anti-buée à air chaud pour les vitres, réserve réfrigérée, raccordable à un circuit de distribution (à préciser lors de la commande).

Le nombre de portes du compartiment de réserve varie en fonction des dimensions.
Emballage standard : palette + film plastique,

Emballage avec cage en bois disponible en option

. Produit 100 % « Made in Italy ».

Dimensions

Dimensions extérieures	1175x1235x3830 mm
Plan de l'exposition	900 mm
Plan de travail	280 mm

Fiche technique

Alimentation	Électrique
Classe climatique	3
Consommation à régime de croisière (équipement de série)	1.2 kW
Consommation au démarrage (équipement de série)	1.485 kW
Consommation électrique (équipement de série)	0.176 kW
Dégivrage	un arrêt
Gaz réfrigérant	R455A
Puissance absorbée par l'éclairage (équipement de série)	0.032 kW
Réfrigération	aéré
Réserve	250 Lt
Surface d'exposition	3.28 Mq
Température de fonctionnement	+2 +5 °C

Tension	230 V