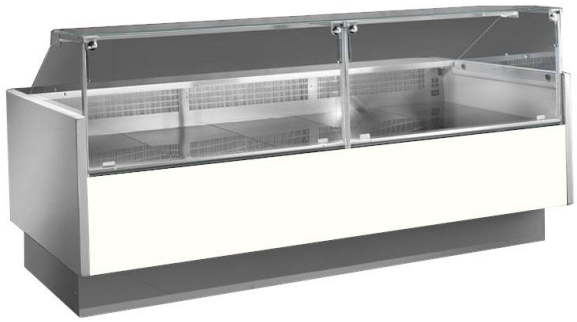
Morue: 115640060023025

Comptoir réfrigéré ventilé blanc pour boucherie et charcuterie, +2 à +5 °C, avec compartiment de réserve, 296 × 117,5 × 120 h cm, vitres droites



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 central (à préciser lors de la commande).

Le nombre de portes du compartiment de réserve varie en fonction des dimensions.

Emballage standard : palette + nylon,

Emballage avec cage en bois disponible en option.

. Produit 100 % « Made in Italy ».

Dimensions

Dimensions extérieures	2960x1175x1200 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)	1.050 kW
Consommation au démarrage (équipement de série)	1.180 kW
Consommation électrique (équipement de série)	0.123 kW
Dégivrage	un arrêt
Gaz réfrigérant	R455A
Puissance absorbée par l'éclairage (équipement de série)	0.026 kW
Réfrigération	aéré
Réserve	200 Lt
Surface d'exposition	2.52 Mq
Température de fonctionnement	+2 +5 °C

Tension	230 V