Morue: 115640020023024

Comptoir réfrigéré ventilé noir pour boucherie et charcuterie, +2 à +5 °C, avec compartiment de réserve de 200 × 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 de l'emballage	2110x1220x1470 mm
Dimensions extérieures	2000x1175x1200 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)	0.630 kW
Consommation au démarrage (équipement de série)	0.750 kW
Dégivrage	un arrêt
Gaz réfrigérant	R455A
Poids avec emballage	205 kg
Poids net	180 kg
Puissance absorbée par l'éclairage (équipement de série)	0.016 kW
Réfrigération	aéré
Réserve	100 Lt

Surface d'exposition	1.68 Mq
Température de fonctionnement	+2 +5 °C
Tension	230 V