Morue: 120960040063290

Vitrine réfrigérée pour boucherie et charcuterie, vitres droites, modèle statique, blanc, +2 à +5 °C, avec compartiment de réserve : 200 × 78 × 126 h cm



Description

Pourquoi l'acheter ?

Ce comptoir réfrigéré est conçu pour ceux qui recherchent **fonctionnalité, esthétique et économie d'énergie** dans une seule et même solution. Idéal pour les boucheries, les charcuteries, les petits points de vente et les traiteurs, il offre tout le nécessaire pour **présenter et conserver les produits frais** dans le respect des normes alimentaires et de l'environnement.

Caractéristiques principales

- **Faible consommation d'énergie et respect de l'environnement**
  Grâce à l'utilisation du **gaz réfrigérant R290** et**à l'isolation en mousse de polyuréthane haute densité**, ce comptoir garantit **d'excellentes performances** avec un **impact environnemental réduit**, tout en maintenant une faible consommation. Idéal pour ceux qui souhaitent réduire leur facture d'électricité et respecter l'environnement.
- **Structure solide et sûre, adaptée à un usage alimentaire**
  La **cuve intérieure** est réalisée en **tôle prélaquée blanche**, conforme au contact direct avec les aliments. L'isolation sans CFC assure une conservation optimale des produits sans risque pour la santé et l'environnement.
- **Design élégant avec des vitres droites en verre trempé**
  Les vitres frontales et latérales sont en **verre trempé**, pour une résistance maximale et une visibilité optimale des produits exposés. Le design moderne et épuré, avec **ses vitres droites**, est parfait pour mettre en valeur l'aspect du comptoir de vente.
- **Ouverture frontale pratique et hygiénique**
  La **vitre frontale ouvrante** permet un nettoyage intérieur aisé et un accès pratique aux produits, tout en garantissant un niveau d'hygiène élevé et en facilitant le travail du personnel.
- **Moteur intégré et commandes électroniques intuitives**
  Le comptoir est équipé d' **un moteur intégré** pour plus de compacité et une installation aisée. Le **panneau de commande électronique** permet un réglage précis de la température entre +2 et +5 °C.
- **Étagère intermédiaire en verre trempé**
  Parfaite pour organiser d'autres produits, elle offre une surface d'exposition supplémentaire résistante et élégante, idéale pour la charcuterie emballée ou les produits d'accompagnement.
- **Compartiment de réserve réfrigéré intégré avec portes**
  Sous le plan de travail principal se trouve un **compartiment de réserve réfrigéré** avec des portes, parfait pour conserver des stocks supplémentaires toujours prêts à l'emploi, tout en optimisant l'espace.
- **Éclairage LED intégré**
  Le **plafonnier à éclairage LED** offre une lumière vive et uniforme sur les produits exposés, mettant en valeur leurs couleurs et leur fraîcheur sans altérer la température intérieure.
- **Système d'évaporation-condensation automatique et dégivrage à l'arrêt**
  Le système **d'évaporation automatique** et le **dégivrage à l'arrêt** garantissent une efficacité maximale, réduisent les interventions d'entretien et maintiennent une température constante.
- La **réfrigération statique** garantit une **température uniforme et naturelle**, idéale pour la conservation de la viande et de la charcuterie sans en altérer l'aspect ni la qualité. Ce système, dépourvu de ventilation forcée, réduit au minimum le dessèchement des produits exposés, les conservant frais et appétissants plus longtemps.

Fiche technique

- **Dimensions extérieures :** 200 x 78 x 126 h cm
- **Longueur, ailes comprises :** 200 cm
- **Longueur sans les accoudoirs : 192** cm
- **Plateau d'exposition**: 47,5 cm
- **Alimentation :** électrique
- **Puissance absorbée (équipement standard) : 0** ,55 kW
- **Classe climatique :** 3
- **Consommation électrique :** 6 410 kWh

- **Fréquence :** 50 Hz
- **Gaz réfrigérant :** R290
- **Portes :** 2
- **Puissance absorbée par l'éclairage (équipement standard) :** 0,016 kW
- **Réfrigération :** statique
- **Dégivrage :** par arrêt
- **Surface d'exposition :** 2,97 m²
- **Température de fonctionnement : +2** à +5 °C
- **Tension :** 230 V

. Produit 100 % « Made in Italy ».

Dimensions

Dimensions de l'emballage	2100x900x1400 mm
Dimensions extérieures	2000x780x1260 mm
Longueur sans les épaules	1920 mm
Longueur, épaules comprises	2000 mm
Plan de l'exposition	475 mm

Fiche technique

Alimentation	Électrique
Classe climatique	3
Consommation électrique	6.410 Kw/h
Consommation électrique (équipement de série)	0.55 kW
Dégivrage	un arrêt
Fréquence	50 Hz
Gaz réfrigérant	R290
Poids avec emballage	220 kg
Poids net	170 kg
Portes	2 Nr
Puissance absorbée par l'éclairage (équipement de série)	0.016 kW
Réfrigération	statique
Surface d'exposition	2.97 Mq
Température de fonctionnement	+2 +5 °C
Tension	230 V