

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Comptoir vitrine ventilé, avec réserve - NOIR

Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement



Caractéristiques techniques

Dimensions en mm (l x L x H): 1055 x 960 x 1235

Puissance en kw 0.92

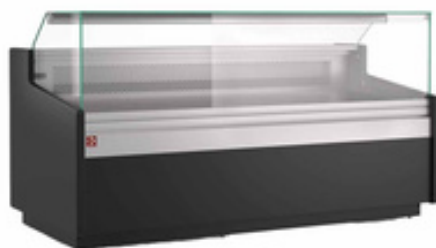
Profondeur (mm): 1055

Largeur (mm): 960

Hauteur(mm): 1235

 Volume: (m³): 1,43

Branchement: Monophasé



Description	Caractéristiques
<ul style="list-style-type: none"> ◦ Une vitre intermédiaire. ◦ Double éclairages de l'exposition de type LED (sous la vitre supérieure et inférieure). ◦ Joues en ABS thermoformées, frontal et arrière en tôle plastifiée. ◦ Vitres en verre trempée, vitre frontale droite à 90°, ouvrable et rabattable munie d'un point d'arrêt de sécurité (entretien aisé). 	Puissance (kW) 0,92
	Référence constructeur ATL/10-AV-B5
	Hauteur (mm) 1235
	Profondeur (cm) 100
	Vitre Droite
	Profondeur (mm) 960
	Largeur (mm) 960
	Températures 0° +5°
	Type de branchement Monophasé
	Largeurs en cm 100
	Puissance totale (kW) 0,92
	Longueur 1055
	Dimensions extérieures 1055 x 960 x 1235
	voltage 230/1N 50HZ
Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse	

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<ul style="list-style-type: none">◦ Profils en aluminium anodisé. ◦ Exposition en acier inox AISI 304, profondeur 700 mm (EURONORM et GASTRONORM). ◦ Déflecteur en plexiglas, permettant une distribution homogène de la température. ◦ Tablette de travail en acier inox AISI 304. ◦ Eclairage de l'exposition de type LED. ◦ Etagère intermédiaire en verre. ◦ Évaporateur ventilé, traité contre la corrosion des acides alimentaires (dispositif vitesse réglable des ventilateurs). ◦ Groupe compresseur incorporé, classe climatique 4 (+30°C & RH 55%). ◦ Gaz réfrigérant R290. ◦ Panneau de commande avec régulateur électronique (affichage digital), interrupteur lumière et prise monophasé.	

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<ul style="list-style-type: none">◦ Thermomètre analogique dans l'exposition. ◦ Dégivrage automatique, avec auto évaporation des condensats. ◦ Avec réserve réfrigérée (modèle neutre avec réserve "non réfrigérée") ◦ Châssis réalisé en tôle d'acier plastifié (époxy), isolation en polyuréthane sans CFC. ◦ Appareil construit dans le respect des normes (CE) en vigueur. <p>Option: Structure de support (froid ventilé) en AISI 304 pour bac gastronome.</p> <p>NB: Kit jonction KJ/ALT obligatoire entre chaque module.</p> <p>PLUS: Un design épuré, minimaliste. Mettez en valeur vos desserts, gâteaux, macarons... mais aussi salades, sandwiches, yaourts, boissons. Grâce à leur grande surface d'exposition EURONORM et GASTRONORM et leur éclairage LED..... " Ecoresponsable " avec réfrigérant écologique R290. Froid ventilé avec régulation de la vitesse des ventilateurs, permettant de s'adapter à tout type d'aliment ou d'activité, régulation électronique. Accouplables pour une configuration flexible (moyennant un kit d'assemblage). Plusieurs versions disponible: vitre basse, haute et pâtisserie. Éléments neutres ou caisse, éléments angulaires 90° et</p>	

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>45°, aussi bien ouverts que fermés.</p> <p><u>Autres informations</u></p> <p>Dimensions en mm (l x L x H): 1055 x 960 x 1235 Puissance en kw 0.92 Profondeur (mm): 1055 Largeur (mm): 960 Hauteur(mm): 1235 Volume: (m³): 1,43 Branchement: Monophasé</p>	