

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Vitrine FULL vitrée 440 Lt., 5 niveaux en verre, ventilée - ICE CREAM PASTRY - NOIR

Caractéristiques techniques

Dimensions en mm (L x P x H) : 700 x 650 x 1900

Températures : +5° -22°

Puissance en kw : 0.55

Largeur (mm) : 700

Profondeur (mm) : 650

Hauteur (mm) : 1900

 Volume (m³) : 1,09

Branchement : Monophasé

Voltage : 230/1N 50HZ

Poids (Kg) : 195

Description	Caractéristiques																								
<ul style="list-style-type: none"> • Classe énergétique : C. • Dimensions intérieures: 600x550x1200 mm. • Réalisée en acier laqué noire et porte tout en verre avec sérigraphie noire. • Niveau sonore 60 dB (A). • 5 étagères réglables en verre trempé (530x463 mm) sur crémaillères en acier inox AISI 304. • Conçu pour les restaurants, cafétérias, glaciers, pâtisseries, boulangeries, snacks... • Parois à triple vitrage (Thermopane®), parfaite isolation. • Porte "FULL GLASS" (réversible) à fermeture magnétique (démontage aisé), avec poignée. • Régulateur électronique, affichage digital. • 4 éclairages internes de type LED. 	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>Poids (en kg)</td> <td>195</td> </tr> <tr> <td>Classe énergétique</td> <td>C</td> </tr> <tr> <td>Type de froid</td> <td>négatif</td> </tr> <tr> <td>Référence constructeur</td> <td>MAX/507-BB</td> </tr> <tr> <td>Couleur</td> <td>noir</td> </tr> <tr> <td>Type de froid</td> <td>StatiqueVentilé ou ventilé</td> </tr> <tr> <td>Plateaux</td> <td>Fixes</td> </tr> <tr> <td>Températures</td> <td>+5° -22°</td> </tr> <tr> <td>Type de branchement</td> <td>Monophasé</td> </tr> <tr> <td>Puissance totale (kW)</td> <td>0,55</td> </tr> <tr> <td>Dimensions extérieures (en mm)</td> <td>700 x 650 x 1900</td> </tr> <tr> <td>Classe climatique</td> <td>3</td> </tr> </table>	Poids (en kg)	195	Classe énergétique	C	Type de froid	négatif	Référence constructeur	MAX/507-BB	Couleur	noir	Type de froid	StatiqueVentilé ou ventilé	Plateaux	Fixes	Températures	+5° -22°	Type de branchement	Monophasé	Puissance totale (kW)	0,55	Dimensions extérieures (en mm)	700 x 650 x 1900	Classe climatique	3
	Poids (en kg)	195																							
	Classe énergétique	C																							
	Type de froid	négatif																							
	Référence constructeur	MAX/507-BB																							
	Couleur	noir																							
	Type de froid	StatiqueVentilé ou ventilé																							
	Plateaux	Fixes																							
	Températures	+5° -22°																							
	Type de branchement	Monophasé																							
	Puissance totale (kW)	0,55																							
	Dimensions extérieures (en mm)	700 x 650 x 1900																							
	Classe climatique	3																							
Garantie 1 an sur les pièces 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">• Groupe compresseur incorporé, classe climatique 3 (25°C & 60% HR).• Dégivrage automatique avec auto évaporation des condensas.• Gaz réfrigérant R290.• Evaporateur ventilé traité contre le sel et acides alimentaires "coating".• Monté sur 4 roues pivotantes.• Appareil construit dans le respect de toutes les normatives (CE) en vigueur. <p>Avec leur design épuré, les vitrines Exalta EVO sauront mettre en valeur vos desserts glacés, gâteaux, macarons... Grande surface d'exposition en verre (EURONORM 400x600 et GASTRONORM 1/1), 4 faces vitrées, porte tout en verre "FULL GLASS", éclairage LED sur chaque montant. Ce sont quelques points qui font de ces vitrines les compagnons idéaux des boulangers-pâtisseries exigeants.</p> <p>ADVANTAGE:</p> <p>NB Version spécial altitude sur commande.</p> <p><u>Autres informations</u></p> <p>Dimensions en mm (L x P x H) : 700 x 650 x 1900 Températures : +5° -22° Puissance en kw : 0.55 Largeur (mm) : 700 Profondeur (mm) : 650 Hauteur (mm) : 1900 Volume (m³) : 1,09 Branchement : Monophasé Voltage : 230/1N 50HZ Poids (Kg) : 195</p>	