

**Restaupro.com**

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
**Vitrine FULL vitrée 440 Lt., 2 étagères barre à viande, ventilée - MEAT - BLANC**

**Caractéristiques techniques**

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

Températures : -2° +10°

Puissance en kw : 0.25

Largeur (mm) : 700

Profondeur (mm) : 650

Hauteur (mm) : 1900

 Volume (m<sup>3</sup>) : 1,09

Branchement : Monophasé

Voltage : 230/1N 50HZ

Poids (Kg) : 195

Description	Caractéristiques																												
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Classe énergétique : A.</li> <li>• Dimensions intérieures: 600x550x1200 mm.</li> <li>• Réalisée en acier laqué blanc et porte tout en verre avec sérigraphie blanche.</li> <li>• Niveau sonore 52 dB (A).</li> <li>• 2 étagères inox réglables (530x463 mm) sur crémaillères en acier inox AISI 304 et 1 porte-salaison inox.</li> <li>• Conçu pour les boucheries , restaurants, ...</li> <li>• Parois à triple vitrage (Thermopane®), parfaite isolation.</li> <li>• Porte "FULL GLASS" (réversible) à fermeture magnétique (démontage aisé), avec poignée.</li> <li>• Régulateur électronique, affichage digital, avec régulation hygrométrique (50%-80%).</li> <li>• Lampe UV germicide.</li> </ul>	<table border="1"> <tr> <td>Type de froid</td> <td>positif</td> </tr> <tr> <td>Poids (en kg)</td> <td>195</td> </tr> <tr> <td>Classe énergétique</td> <td>A</td> </tr> <tr> <td>Référence constructeur</td> <td>MAX/507-MW</td> </tr> <tr> <td>Couleur</td> <td>blanc</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>-2° +10°</td> </tr> <tr> <td>Type de branchement</td> <td>Monophasé</td> </tr> <tr> <td>Puissance totale (kW)</td> <td>0,25</td> </tr> <tr> <td>Dimensions extérieures</td> <td>700 x 650 x 1900</td> </tr> <tr> <td>Classe climatique</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>dimensions</td> <td>700 x 650 x 1900</td> </tr> <tr> <td colspan="2"><b>Garantie 1 an sur les pièces incluse</b></td> </tr> </table>	Type de froid	positif	Poids (en kg)	195	Classe énergétique	A	Référence constructeur	MAX/507-MW	Couleur	blanc	Type de froid	StatiqueVentilé ou ventilé	Plateaux	Fixes	Températures	-2° +10°	Type de branchement	Monophasé	Puissance totale (kW)	0,25	Dimensions extérieures	700 x 650 x 1900	Classe climatique	3	dimensions	700 x 650 x 1900	<b>Garantie 1 an sur les pièces incluse</b>	
Type de froid	positif																												
Poids (en kg)	195																												
Classe énergétique	A																												
Référence constructeur	MAX/507-MW																												
Couleur	blanc																												
Type de froid	StatiqueVentilé ou ventilé																												
Plateaux	Fixes																												
Températures	-2° +10°																												
Type de branchement	Monophasé																												
Puissance totale (kW)	0,25																												
Dimensions extérieures	700 x 650 x 1900																												
Classe climatique	3																												
dimensions	700 x 650 x 1900																												
<b>Garantie 1 an sur les pièces incluse</b>																													

**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"><li>• 4 éclairages internes de type LED.</li><li>• Groupe compresseur incorporé, classe climatique 3 (25°C &amp; 60% HR).</li><li>• Dégivrage automatique avec auto évaporation des condensas.</li><li>• Gaz réfrigérant R290.</li><li>• Evaporateur ventilé traité contre le sel et acides alimentaires "coating".</li><li>• Monté sur 4 roues pivotantes.</li><li>• Appareil construit dans le respect de toutes les normatives (CE) en vigueur.</li></ul> <p>NB Version spécial altitude sur commande.</p> <p>ADVANTAGE:</p> <p>Avec leur design épuré, les vitrines Exalta EVO sauront mettre en valeur vos viandes et charcuteries... Grande surface d'exposition en verre (EURONORM 400x600 et GASTRONORM 1/1), supports inox, régulation hygrométrique, lampe UV germicide, 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 amateurs de viandes exigeants.</p> <p><b><u>Autres informations</u></b></p> <p>Dimensions en mm (L x P x H) : 700 x 650 x 1900 Températures : -2° +10° Puissance en kw : 0.25 Largeur (mm) : 700 Profondeur (mm) : 650 Hauteur (mm) : 1900 Volume (m<sup>3</sup>) : 1,09 Branchement : Monophasé Voltage : 230/1N 50HZ Poids (Kg) : 195</p>	