

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Vitrine FULL vitrée 600 Lt., 2 étagères barre à viande, ventilée - MEAT - NOIR

Caractéristiques techniques

Dimensions en mm (L x P x H) : 900 x 650 x 1900

Températures : -2° +10°

Puissance en kw : 0.3

Largeur (mm) : 900

Profondeur (mm) : 650

Hauteur (mm) : 1900

 Volume (m³) : 1,2

Branchement : Monophasé

Voltage : 230/1N 50HZ

Poids (Kg) : 236

Description	Caractéristiques
<ul style="list-style-type: none"> • Classe énergétique : A. • Dimensions intérieures: 800x550x1200 mm. • Réalisée en acier laqué noire et porte tout en verre avec sérigraphie noire. • Niveau sonore 52 dB (A). • 2 étagères inox réglables (730x463 mm) sur crémaillères en acier inox AISI 304 et 1 porte-salaison inox. • Conçu pour les boucheries , restaurants, ... • Parois à triple vitrage (Thermopane®), parfaite isolation. • Porte "FULL GLASS" (réversible) à fermeture magnétique (démontage aisé), avec poignée. • Régulateur électronique, affichage digital, avec régulation hygrométrique (50%-80%). • Lampe UV germicide. 	Type de froid positif
	Poids (en kg) 236
	Classe énergétique A
	Référence constructeur MAX/607-MB
	Couleur noir
	Type de froid StatiqueVentilé ou ventilé
	Plateaux Fixes
	Températures -2° +10°
	Type de branchementMonophasé
	Puissance totale (kW)0,3
	Dimensions extérieures 900 x 650 x 1900
	Classe climatique 3
	dimensions 900 x 650 x 1900
	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">• 4 éclairages internes de type LED.• 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>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><u>Autres informations</u></p> <p>Dimensions en mm (L x P x H) : 900 x 650 x 1900 Températures : -2° +10° Puissance en kw : 0.3 Largeur (mm) : 900 Profondeur (mm) : 650 Hauteur (mm) : 1900 Volume (m³) : 1,2 Branchement : Monophasé Voltage : 230/1N 50HZ Poids (Kg) : 236</p>	