

**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 - BLANC**

**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 (m<sup>3</sup>) : 1,2

Branchement : Monophasé

Voltage : 230/1N 50HZ

Poids (Kg) : 236

Description	Caractéristiques
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Classe énergétique : A.</li> <li>• Dimensions intérieures: 800x550x1200 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 (730x463 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>	Poids (en kg) 236
	Classe énergétique A
	Type de froid positif
	Référence constructeur MAX/607-MW
	Couleur blanc
	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
	<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) : 900 x 650 x 1900 Températures : -2° +10° Puissance en kw : 0.3 Largeur (mm) : 900 Profondeur (mm) : 650 Hauteur (mm) : 1900 Volume (m<sup>3</sup>) : 1,2 Branchement : Monophasé Voltage : 230/1N 50HZ Poids (Kg) : 236</p>	