

Vitrine Réfrigérée avec Couvercle en Inox - 9 x GN 1/3

HN233993



La Vitrine Réfrigérée avec Couvercle en Inox - 9 x GN 1/3 est l'équipement idéal pour les professionnels de la restauration exigeants. Conçue pour maintenir des températures de -2°C à 8°C grâce à un système de refroidissement statique avec dégivrage automatique, elle garantit la fraîcheur des produits. Les matériaux de haute qualité comme l'inox et le verre trempé assurent durabilité et facilité de nettoyage. Adaptée à 9 bacs GN 1/3, cette vitrine offre une présentation élégante tout en optimisant l'espace de travail.

Caractéristiques Produit :

Matière : Inox	Alimentation : 230 V	Température Minimum (°C) : -2
Température Maximum (°C) : 8	Longueur (mm) : 2005	Profondeur (mm) : 420
Hauteur (mm) : 290	Poids (kg) : 33.32	Puissance (W) : 180
Bac : 9	Taille GN : GN 1/3	Classe climatique : SN (10 à 32°C)
Gaz réfrigérant de série : R600a	Type de couvercle : Inox	

Informations Logistiques :

Largeur : 476 mm	Profondeur : 428 mm	Hauteur : 2065 mm
------------------	---------------------	-------------------