## Vitrine de Service Premium avec Plan de Travail - 325 L TDSOCA12590B





La Vitrine de Service Premium avec Plan de Travail - 325 L allie design et fonctionnalité pour optimiser l'efficacité en cuisine. Avec une finition extérieure noire et un éclairage intérieur LED, ce modèle attire l'œil tout en mettant en valeur les produits exposés. Le plan de travail spacieux en inox et le système de froid ventilé assurent une préparation hygiénique des aliments dans des conditions optimales, maintenues entre 0 et 4°C grâce à un thermostat précis. Puissance de 320 W, volume généreux de 325 litres et utilisation du gaz réfrigérant R290 éco-responsable en font un choix privilégié pour les professionnels.

## **Caractéristiques Produit:**

| Matière : Inox               | Alimentation: 220-240 V      | Volume (L) : 325                |
|------------------------------|------------------------------|---------------------------------|
| Température Minimum (°C) : 0 | Température Maximum (°C) : 4 | Finition Extérieure : Noir      |
| Longueur (mm) : 1298         | Profondeur (mm) : 1120       | Hauteur (mm): 1190              |
| Poids (kg): 260              | Puissance (W): 320           | Eclairage Intérieur : Oui       |
| Couleur : Noir               | Type de Froid : Ventilé      | Classe Energétique : E          |
| Thermostat : Oui             | Classe climatique : 3        | Gaz réfrigérant de série : R290 |

## **Informations Logistiques:**

Largeur: 1500 mm Profondeur: 1250 mm Hauteur: 1400 mm

