



Vitrine 4 Seiten T° negativ, 5 Regale aus Glas, belüftet, 480 Lit., SCHWARZ

INN/VB-B9-R2

Beschreibungen

mm (B x T x H)	800 x 630 x 1850
T°	-20°-5°
kW	0.84
Spannung	230/1N 50-60Hz
Bruttogewicht (kg)	200 kg
Volumen (m ³)	1.44 m ³

Seitenkatalog : 360-SILV

Seite Promo : 6-Pr24-25

Details zum Produkt

- Energieklasse: B.
- Ausgeführt aus lackiertem Stahl SCHWARZ und Tür komplett aus Glas mit einer SCHWARZE Serigraphie.
- 5 Regale (verstellbar) aus gehärtetem Glas 630x455 mm (EURONORM 400x600 und GASTRONORM 1/1).
- 4 LED-Innenbeleuchtung
- NB : Spezialversion Höhe mit mikroperforierter Verglasung auf Bestellung.
- Optimale Kühlung dank des (belüfteten) Verdampfers, der sich an der oberen Seite der Vitrine befindet.
- Automatisches Entfrosten, mit automatisches Verdampfen des Kondensats
- Elektronischer Regler, Digitalanzeige
- Wände mit Doppelverglasung (Thermopane®), perfekte Isolierung
- "FULL GLASS" Tür mit magnetischem Verschluss (Heizelement bei der Tür), mit integriertem Griff
- Eingebaute Kompressoranlage, Klimaklasse 3 (25°C & 60% HR)
- Kältemittel R290 ohne CFC.
- Auf 4 Doppelrädern
- Gerät wurde nach den CE-Normen hergestellt.

The +

ADVANTAGE:

Mit dem schlichten Design der Panoramic Line PLUS Vitrinen kommen ihre Desserts, Kuchen, Macarons... besonders gut zur Geltung. Eine große Auslagefläche aus Glas (EURONORM 400x600 und GASTRONORM 1/1), 4 Glasseiten, Glastür " FULL GLASS ", LED-Beleuchtung bei jeder Stütze. Das sind nur einige Punkte, die die Panoramic Line PLUS Vitrinen zum idealen Begleiter für die anspruchsvollen Bäcker-Konditormeister.