

## Vitrine à tapas réfrigérée, 8x GN 1/3 - 40 mm (inclus)

Référence TR8-TP/R6



- En dotation : 8 bacs GN 1/3 h.40 mm
- Classe énergetique: C
- Construction en acier Inox (Austénitique Alimentaire) et finitions en aluminium anodisé.
- Portillons arrières coulissants en verre, vitre avant en "verre trempé", bombée.
- Évaporateur en cuivre à "serpentin" en dessous de la cuve, gaz réfrigérant R600a, vidange pour le condensât
- Régulation par thermostat électronique (digital).
- Éclairage par "LED".
- Groupe incorporé (Classe énergétique 4), silencieux, condenseur ventilé.
- Pieds réglables.
- NB Prévoir une décharge (ou) n bac de récupération du condensat

### **ADVANTAGE :**

Spécialement adaptées pour l'exposition et la conservation des hors d'œuvres froids, viandes, poissons, coquillages, légumes etc., température homogène sur bacs GN.

### **caractéristiques du produit :**

eancod: 5407012751961

Ecotaxe (en €): 4,545

Ligne de produit: TAPAS LINE

product\_category\_name: Diamond

product\_range\_name: Selfs-Service - Buffets

product\_subrange\_name: Vitrines Tapas & Sushi

product\_family\_name: Tapas

brand: 02-Diamond Silver

cusref: 84185019

(L x P x H) mm: mm (L x P x H) : 1730 x 415 x 270

T°: +2° +8°

kW: 0.12

Voltage: 230/1N 50HZ

Volume en m<sup>3</sup>: 0.19

Poids (en kg): 45

N° de page catalogue: 442-SILV

N° de page promo: 81-Slc26