

**CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES**

VITRINE RÉFRIGÉRÉE 9 BACS GN 1/4 POUR TABLE À PIZZA

- PIEDS RÉGLABLES EN HAUTEUR 20 MM
- AVEC VITRAGE TEMPÉRÉ



- Vitrines entièrement en acier inoxydable avec vitrage droit tempéré, parfaitement adaptées à des bacs : GN 1/2 - GN 1/3 - GN 1/4 - GN 1/6 - GN 1/9, d'une hauteur maximale de 150 mm
- Réfrigération statique avec unité de condensation intégrée et contrôle électronique de la température
- Dégivrage à l'arrêt
- Disponible aussi en version sans vitrage et/ou avec groupe logé à gauche (nous consulter)
- Bacs et couvercles non inclus

• Température : +3°C/+5°C

- Gaz : R455A
- Capacité : 9 BACS GN 1/4
- Dimensions (L x P x H) : 2 000 x 329 x 457 mm
- Puissance : 220 W
- Alimentation : 220/240 V
- Poids : 35 kg

 **R455A****INFORMATIONS TECHNIQUES**

| DÉSIGNATIONS              | DONNÉES          |
|---------------------------|------------------|
| DIMENSIONS (L x P x H) MM | 2000 x 329 x 457 |
| POIDS (KG)                | 35               |
| ALIMENTATION              | 220/240 V        |
| ÉNERGIE                   | ELECTRIQUE       |
| PUISSANCE ÉLECTRIQUE (KW) | 0.22             |