



## SOCAL18790A

Vitrine réfrigérée

### Caractéristiques du produit

- Excellente visibilité des produits
- Plan de travail de 900 mm de profondeur
- Façade vitrée anti-buée
- La façade vitrée se relève pour faciliter le nettoyage
- Tablette arrière en acier inoxydable
- Refroidissement ventilé
- Température Class 3M1
- Éclairage supérieur LED
- Bars d'amortissement en acier inoxydable
- 2 prises 220-240 V à l'arrière
- Kit de canalisation en accessoire

Vitrine de service premium avec plan de travail de 90

### Mesures et contenu

Densité d'isolation	kg/m³	50
Surface totale de présentation	m²	1.77
Plage de température	°C	0 à +4
Classe climatique		3
Poids brut / net	kg	310 / 250
Volume brut / net	l	489

### Design et matériaux

Vitrage de sécurité	Oui
Pieds	Pieds Ajustables
Finition extérieure	Gris RAL7015
Finition intérieure	Acier inoxydable
Éclairage intérieur	LED
Serrure	Non
<b>Froid et fonctions</b>	
Type de régulation	Électronique
Type de réfrigération	Ventilé
Type de dégivrage	Automatique, électrique
Fluide frigorigène	R290
Charge de gaz	g
Thermomètre	Oui

### Puissance et consommation

Classe énergétique	E
Consommation d'énergie	kWh/24h
Consommation électrique par an	kWh/an
EEI	%
Puissance	
Puissance consommée	W
Tension / Fréquence	V/Hz
Niveau sonore	dB(A)
<b>Dimensions</b>	
Dimensions intérieures (LxPxH)	mm
Dimensions extérieures (LxPxH)	mm
Dimensions emballées (LxPxH)	mm
Charge conteneur 40 pieds	pces



Refroidissement ventilé



Régulateur numérique

Cette vitrine de qualité apportera élégance et ergonomie dans une boucherie ou une boutique de traiteur. Avec son design épuré, notamment une façade anti-buée et un éclairage LED sur le dessus, cette vitrine attirera tous les regards. Mais il ne faut pas se limiter aux apparences. Le plan de travail de 900 mm de profondeur offre un espace généreux pour préparer vos viandes, fromages et plats préparés. Le plan de travail en acier inoxydable reste frais grâce au froid ventilé et aux orifices de ventilation à l'arrière.

Cette vitrine est particulièrement facile à nettoyer grâce à son intérieur en acier inoxydable et à sa façade vitrée qui se relève et tient toute seule. L'ensemble contient un espace de stockage facilement accessible, doté de larges portes compatibles avec les bacs E2.

Cette gamme de vitrines est modulable afin de créer une solution complète. Chaque unité est dotée de prises 220 V pour pouvoir brancher une caisse enregistreuse, par exemple. Une vaste gamme d'accessoires permet d'adapter la vitrine à vos besoins, notamment : Une étagère supplémentaire (pour une caisse enregistreuse, par ex.), un bloc à couteaux, des séparateurs mobiles de plexiglas, des étagères pour créer plusieurs niveaux différents, un éclairage rouge pour les boucheries, et un support à deux niveaux pour bacs GN.

Il est également possible de commander des vitrines pour des utilisations et plages de température différentes. Veuillez contacter notre équipe commerciale pour de plus amples informations.