



MOD : SNE/RN-A5-R2

Production code : RD 60 TI_

07/2024

Caractéristiques techniques

Dimensions intérieures	545 x 545 x 1200 mm
------------------------	---------------------

Volume	360 l
--------	-------

Puissance	0,43 kW
-----------	---------

Dimensions Extérieures	600 x 630 x 1850 mm
------------------------	---------------------

Poids	135 kg
-------	--------

Volts	230 V
-------	-------

La vitrine réfrigérée est spécialement conçue pour la présentation des pâtisseries, tartes et desserts dans votre restaurant ou votre boulangerie-pâtisserie.



DESCRIPTION DU PRODUIT

Mettez en valeur et à bonne température vos desserts dans la vitrine réfrigérée à plateaux tournants !

Panoramique et équipée d'un éclairage 4 LED, la **vitrine réfrigérée ventilée** sublime vos **pâtisseries**, vos **tartes** et tous vos **desserts à base de fruits**.

Vos pâtisseries et créations culinaires sont présentées sur **5 plateaux tournants** (diamètre 47 cm) dont un verre miroir. Le carrousel est entraîné par un moteur fixé sur roulement à billes. Le carrousel s'arrête à l'ouverture de la porte.

La vitrine verticale est dotée d'un système de froid très performant.

Le système de réfrigération ventilée assure une **température homogène** de **+2 à +10°C** dans toute la **vitrine verticale**.

L'évaporateur placé en partie supérieure garantit un **froid homogène** dans toute la vitrine.

Le thermostat électronique permet un **dégivrage automatique** toutes les 2 heures.

Parfaitement isolée, cette **vitrine positive** est équipée de parois à double vitrage.

Toutes les **vitrines réfrigérées à pâtisseries** sont testées en usine à une température extérieure ambiante de 29°C.

Equipement : régulation par thermostat électronique, 4 rampes LED, porte à fermeture magnétique avec poignée anodisée, double vitrage, compresseur Tecumseh FRANCE, gaz R290. Vitrine tropicalisée montée sur 4 roues doubles. Disponible en 2 couleurs : inox ou noire.

Option : vitrage à micro-trous pour une utilisation en altitude.