



PLUS

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

Speciaal aangepast voor het uitstellen en bewaren van koude schotels, vlees, vis, zeevruchten, groenten, homogene temperatuur op GN-bakken.

Angepasst zur Ausstellung und Konservierung von kalten Imbissen, Fleisch, Fisch, Muscheln, Gemüse ... einheitliche Temperatur in den Behältern GN.



SLIDING DOORS



TR6-TP/R6

1 281,00 EUR

mm : 1380x415xh270

kW : 0,12

230/1N 50Hz

FR Vitrine à tapas réfrigérée, 6x GN 1/3 - 40 mm (inclus)

- En dotation : 6 bacs GN 1/3 h.40 mm.
- 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, vidange pour le condensât.
- Régulation par thermostat électronique (digital), éclairage par "LED".
- NB Prévoir une décharge (ou) un bac de récupération du condensat.

NL Gekoeld uitstalraam voor tapas, 6x GN 1/3 - 40 mm (inclusief)

- Standaard toebehoren: 6 bakken GN 1/3 hoogte 40 mm.
- Roestvrij stalen constructie (Austenistisch - Voeding) en afwerking in geanodiseerd aluminium.
- Verschuifbare glazen deuren aan de achterkant, ruit aan de voorzijde in "gehard glas", gebogen.
- Verdampfer in koper "serpentina" onder de kuip, afvoer voor het condensaat.
- Regeling door elektronische thermostaat (digitaal), "LED" verlichting.
- NB: Voorzien van ontlading (of) een condensaatopvangbak.

DE Kühlvitrine für Tapas, 6x GN 1/3 - 40 mm (inkl.)

- Ausstattung : 6 Becken GN 1/3 h.40 mm.
- Konstruktion aus Edelstahl (austenitisch - alimentär) und Ausführungen aus anodisiertem Aluminium.
- Hintere Schiebetüren aus Glas, Vorderglas aus "Hartglas", gewölbt.
- Verdampfer aus Serpentin-Kupfer unter dem Tank, Auslass für den Kondensat
- Regulierung durch elektronischen Thermostat (digital), "LED" - Beleuchtung.
- NB Entladung vorgesehen (oder) Kondensat-Auffangwanne.



TR8-TP/R6

1 449,00 EUR

mm : 1730x415xh270

kW : 0,12

230/1N 50Hz

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

- En dotation : 8 bacs GN 1/3 h.40 mm.
- 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, vidange pour le condensât.
- Régulation par thermostat électronique (digital), éclairage par "LED".
- NB Prévoir une décharge (ou) un bac de récupération du condensat.

NL Gekoeld uitstalraam voor tapas, 8x GN 1/3 - 40 mm (inbegrepen)

- Standaard toebehoren: 8 bakken GN 1/3 hoogte 40 mm.
- Roestvrij stalen constructie (Austenistisch - Voeding) en afwerking in geanodiseerd aluminium.
- Verschuifbare glazen deuren aan de achterkant, ruit aan de voorzijde in "gehard glas", gebogen.
- Verdampfer in koper "serpentina" onder de kuip, afvoer voor het condensaat.
- Regeling door elektronische thermostaat (digitaal), "LED" verlichting.
- NB: Voorzien van ontlading (of) een condensaatopvangbak.

DE Kühlvitrine für Tapas, 8x GN 1/3 - 40 mm (inkl.)

- Ausstattung : 8 Becken GN 1/3 h.40 mm.
- Konstruktion aus Edelstahl (austenitisch - alimentär) und Ausführungen aus anodisiertem Aluminium.
- Hintere Schiebetüren aus Glas, Vorderglas aus "Hartglas", gewölbt.
- Verdampfer aus Serpentin-Kupfer unter dem Tank, Auslass für den Kondensat
- Regulierung durch elektronischen Thermostat (digital), "LED" - Beleuchtung.
- NB Entladung vorgesehen (oder) Kondensat-Auffangwanne.

