

ARMOIRES DE PRESENTATION DES VIANDES



VIANDES

- + Idéal pour la présentation des viandes
- + Réfrigération diffusée par gaine dorsale micro-perforée



VIANDE 2 PV G NEW

- Construction monocoque tout inox AISI 304 avec angles arrondis.
- Isolation haute densité 60 mm par mousse polyuréthane écologique.
- Porte(s) pleine(s) tout inox ou porte(s) vitrée(s) sérigraphiées noire(s).
- Fermeture à clé pour chaque porte.
- Pieds en inox réglables en hauteur.
- **Groupe frigorifique au R290a placé en partie haute.**
- Régulateur ELIWELL 974.
- **Réfrigération ventilée plage de température M1 (0°C / +5°C).**
- Evaporation des condensats automatique.
- Eclairage intérieur, LED basse consommation spécial viandes.
- Alimentation MONOPHASE 230 V
- Puissance absorbée maxi : 1 porte ou 2 portes pleines: 480 W / 1 porte ou 2 portes vitrées: 800 W.

SOMMAIRE



DESIGNATION	PORTE(S)	VOLUME	CAPACITE	DIMENSIONS (L x p x h)	POIDS
VIANDE 1P G NEW	1 PLEINE	700 Litres	3 grilles inox perforées	720 x 820 x 2030	120 kg
VIANDE 1PV G NEW	1 VITREE	700 Litres	3 grilles inox perforées	720 x 820 x 2030	130 kg
VIANDE 2P G NEW	2 PLEINES	1400 Litres	6 grilles inox perforées	1440 x 820 x 2030	170 kg
VIANDE 2PV G NEW	2 VITREES	1400 Litres	6 grilles inox perforées	1440 x 820 x 2030	190 kg

OPTIONS

Grille inox perforée + jeu de glissières inox

Grille inox GN2/1 au lieu de grille inox standard

Kit paire de glissières + 2 suspentes inox max 25 kg

Kit roulettes avec freins

Plus-value peinture époxy satinée extérieure RAL au choix