

Ref: **INN/VB-W5-R2**

## **Panoramic Line PLUS**

**Vitrine 4 faces T° négative, 5 étagères  
en verre, ventilée, 480 Lit, BLANCHE**



·**mm (LxPxH) : 800x630x1850**

·**T° : -5° -20°**

·**kW : 0,8**

·**Volt : 230/1N 50-60Hz**

·**kg : 200**

·**M³ : 0,93**

- Réalisée en acier laqué BLANCHE et porte tout en verre avec sérigraphie BLANCHE.

- 5 étagères (réglables) en verre trempé 630x455 mm ) (EURONORM 400x600 et GASTRONORM 1/1).

- 4 éclairages internes de type LED.

- NB Version spécial altitude avec vitrage micro-perforé sur commande

- Réfrigération optimale grâce à l'évaporateur (ventilé) placé en partie supérieure de la vitrine.

- Dégivrage automatique, avec auto évaporation du condensat

- Régulateur électronique, affichage digital.

- Parois à double vitrage (Thermopane®), parfaite isolation.

- Porte "FULL GLASS" à fermeture magnétique (joint chauffant), avec poignée intégrée.

- Groupe compresseur incorporé, classe climatique 3 (25°C & 60 % HR) - Réfrigérant R290

- Monté sur 4 roues doubles.

- Appareil construit dans le respect des normes (CE) en vigueur.

ADVANTAGE :

Avec leur design épuré, les vitrines Panoramic Line PLUS, sauront mettre en valeur vos desserts, gâteaux, macarons...

Grande surface d'exposition en verre (EURONORM 400x600 et GASTRONORM 1/1), 4 faces vitrées, porte tout en verre "FULL GLASS", éclairage LED sur chaque montant. Ce sont quelques points qui font des vitrines Panoramic Line PLUS les compagnons idéaux des boulangers-pâtisseries exigeants.