

Ref: **INN/VB-B9-R2**

## **Panoramic Line PLUS**

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



·**mm (LxPxH) :** 800x630xh1850

·**T° :** -5° -20°

·**kW :** 0,84

·**Volt :** 230/1N 50-60Hz

·**kg :** 200

·**M³ :** 0,93

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