

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

Panoramic Line PLUS

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



·**mm (LxPxH) :800x630xh1850**

·**T° :+2°+10°**

·**kW :0,43**

·**Volt : 230/1N 50-60Hz**

·**kg : 180**

·**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 vitre 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, 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.