

VITRINE CALEO

Avec sa série Caleo, IDEAL AKE a mis au point un concept modulaire permettant une présentation à la fois flexible et sûre des produits. La surface d'exposition de vos produits est maximisée grâce à deux étagères en verre.

Le guidage optimisé de l'air permet d'atteindre la classe de températures M1.



Caractéristiques

- Grab & Go : face avant ouverte, permettant de retirer les produits facilement et rapidement
- Plage de température optimale à tous les étages pour tous les types d'aliments (classe de températures M1)
- Évaporation de l'eau de condensation entièrement automatique
- Appareil utilisant du propane en guise de réfrigérant écologique (R290)
- Conception adaptée au contour Caleo (élément de tête)
- Possibilités d'application flexibles avec Caleo (installation murale, module indépendant, etc.)
- Positionnement confortable grâce aux roulettes

Plage de températures

Air
+2 °C

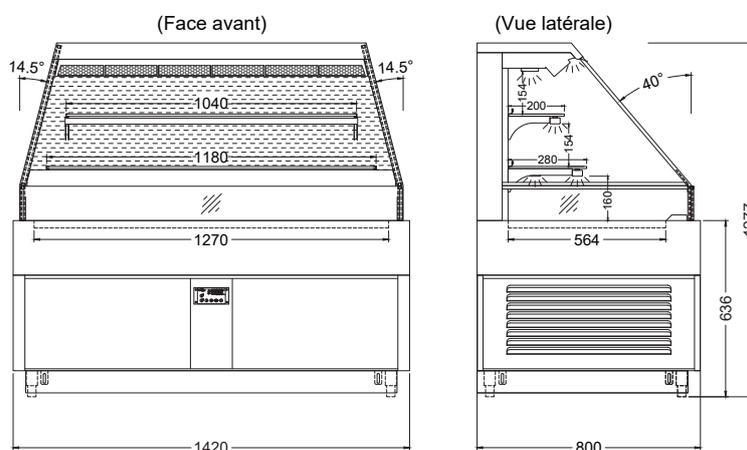
Produit
3M1 -1 °C
à +5 °C

Accessoires et options

- Revêtement par poudre RAL
- Rambarde en acier inoxydable



Dimensions



Données techniques

Article	Réf.	Dimensions (l x P x H)	Connexion	Réfrigérant
VITRINE CALEO 142	S0413368	1 420 x 800 x 1 277 mm	836 W – 230 V/50 Hz	Propane (R290)