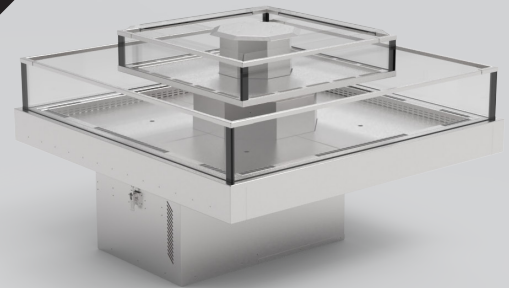




CONCEPT D'ÎLOT RÉFRIGÉRÉ

Réfrigération optimale des produits alliée à une présentation attrayante : Grâce à une technique de réfrigération innovante et à un vitrage isolant circulaire, l'îlot réfrigéré assure une mise en scène idéale des produits. Et le tout dans la classe de températures M1. L'appareil convient parfaitement à la vente de produits emballés de toutes sortes, en particulier les aliments sensibles comme par exemple les steaks, la viande grillée, le poisson, le fromage, etc.



Caractéristiques

- En vedette au milieu de la pièce avec un design exclusif
- Excellente visibilité des produits en utilisant de manière optimale toute la surface d'exposition
- Plage de température sur toute la surface d'exposition dans la classe de températures M1
- Boîtier technique complet, y compris fermetures rapides sous la baignoire pour des travaux de révision très simples
- Nettoyage optimal et hygiène parfaite grâce au retrait facile des différents composants
- Appareil efficace au niveau énergétique, utilisant du propane en guise de réfrigérant écologique (R290)

Plage de températures

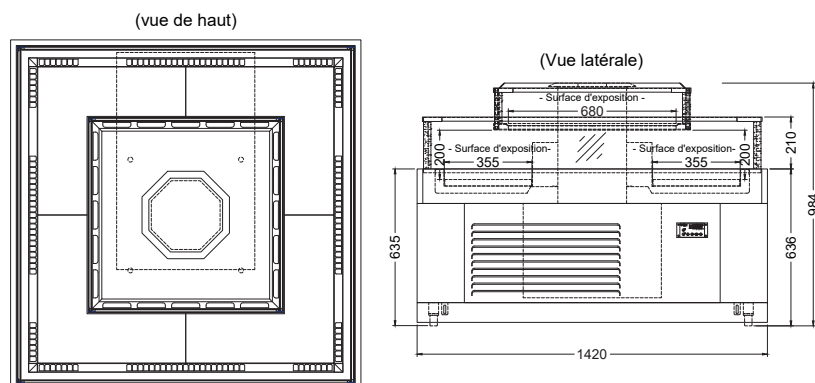
Air
+2 °C

Produit
3M1 -1 °C
à +5 °C

Accessoires et options

- Revêtement par poudre RAL
- Positionnement confortable grâce aux roulettes
- Rambarde circulaire
- Revêtement en bois personnalisé possible par l'aménagement des tiroirs

Dimensions



Article	Réf.	Dimensions (l x P x H)	Connexion	Réfrigérant
ÎLOT RÉFRIGÉRÉ UKW-E 142-102-E	S0117471	1 420 x 1420 x 984 mm	400 W – 230 V/50 Hz	R290 (propane)