

→ Boulangerie, Pâtisserie
→ Chocolaterie



VITRINE RÉFRIGÉRÉE SERVICE ARRIÈRE

Tél. : 04 78 20 88 54

Mail : contact@2btconcept.com

Siège social : 5 rue du Traité de Rome, 69780 Mions

www.2btconcept.com


CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Existe en version groupe logé ou groupe déporté
- Modules disponibles en réfrigération ventilée pour pâtisseries, pour chocolats et en version neutre
- Modules linéaires ou d'angle
- 2 étagères en verre de 300 mm + la base
- Plan de travail en inox AISI 304 ou noir
- Plan d'exposition en inox AISI 304 ou noir, de profondeur 800 mm
- Éclairage LED sur montants et plafond
- Tableau de commande équipé d'un thermostat digital, de commandes d'éclairage et de ventilateur et d'une prise monophasée pour balance ou caisse
- Température d'exercice M1 : - 1 °C/ + 5 °C
- Conditions de fonctionnement classe 3 (25°C et 60 % H.R.)
- RAL au choix

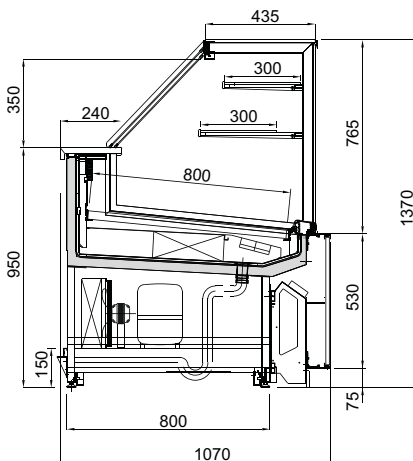
OPTIONS

- Rideau de nuit
- Portes arrière plexiglas
- Séparateur
- Bac avec résistance pour évaporation des condensats

FINITIONS FAÇADES DISPONIBLES

- | | | | |
|---|----------------|---|------------------|
|  | Rovere America |  | White wood |
|  | Nottingham oak |  | Yellowstone wood |
|  | Olmo vintage |  | Malta grigia |

VERSION STANDARD



➔ **LONGUEUR DES MODULES (JOUES COMPRIS)**
100 / 125 / 200 / 250 / 300 / 370

Tél. : 04 78 20 88 54

Mail : contact@2btconcept.com

Siège social : 5 rue du Traité de Rome, 69780 Mions

www.2btconcept.com