



La vitrine réfrigérée service arrière idéale

Conçue pour la présentation et la conservation des produits frais, l'ACACIA allie performance frigorifique et design épuré. Son système de réfrigération assure une distribution rapide et homogène du froid, garantissant des conditions de conservation optimales, notamment pour les produits carnés. Idéale pour les commerces de petite et moyenne taille, elle séduit par ses lignes sobres et élégantes, qui s'intègrent harmonieusement à tous les espaces de vente.

BENEFICES CLES

Stabilité thermique

Classe M1, dégivrage automatique, la chaîne du froid est garantie en toutes conditions.

Surface d'exposition optimale

Profondeur d'exposition de 83cm permettant de présenter un grand nombre de produits.

Installation simplifiée

Ce modèle est décliné en 8 longueurs vous permettant de réaliser le linéaire désiré. Il existe aussi des modules angulaires.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Caractéristiques (mm)	625	937	1250	1562	1875	2500	3125	3750
Classe climatique	Classe 3 — 25°C / 60 % HR							
Classe de température	M1							
Température d'exercice	0/+10°C							
Hauteur totale / utile intérieure (mm)	1210 / 902							
Profondeur disponible (mm)	834							
Surface d'exposition (m²)	0,39	0,67	0,85	1,03	1,24	1,67	2,06	2,45
Puissance nominale (W)	270	370	480	525	600	970	1050	1263
Alimentation électrique	230V/50Hz							
Réfrigérant	R290							
Dégivrage	Automatique							
Poids net (kg)	140/ 170	195/ 230	200/ 240	225/ 270	265/ 315	310/ 370	380/ 445	400/ 470



RACCORDEMENT GROUPE LOGE

Groupe frigorifique intégré à la vitrine, fonctionnant au réfrigérant naturel R290, avec régulation électronique de la température et dégivrage naturel automatique.

OPTIONS & EQUIPEMENTS

Vitres verticales relevables

Facilitent l'accès à la vitrine pour le service et le réapprovisionnement, tout en assurant une présentation soignée des produits.

Plan d'exposition en inox

Une surface robuste et adaptée à la présentation des produits frais, idéale pour répondre aux exigences des professionnels de la boucherie.

Réserve réfrigérée

Un espace de stockage pratique qui facilite le réapprovisionnement et permet de conserver des produits à portée de main.

Résistance de désembuage

Intégrée aux vitres avant, elle limite la formation de buée pour préserver la visibilité des produits exposés.

Éclairage LED rose

Un éclairage spécialement adapté à la mise en valeur des produits carnés, pour une présentation attractive et appétissante.

Évaporateur protégé

Une protection renforcée pour limiter les risques liés à l'utilisation quotidienne et préserver les performances du système frigorifique.

CONFORMITE ET CERTIFICATIONS

Marquage CE conforme aux directives européennes applicables

Garantie :

12 mois pièces si l'installation est faite par votre frigoriste,

12 mois pièces et main-d'œuvre dans le cas d'une installation par nos soins