



Construction entièrement réalisée en acier inox 18/10, AISI 304.

Plateau épaisseur 20/10^{ème}.

Bord rayonné avant et arrière de 10 mm et bord tombé de 60 mm.

Dessus inox finition poli vibré.

Assemblage des meubles à bords francs.

Rampe inox profondeur 350mm.

3 tubes inox Ø 30 mm sur consoles, fixée sur la façade.

Façade stratifiée côté client descendant à 160 mm ou 35 mm du sol.

Rampe et façade incluse avec chaque meuble.

Possibilité de rampe unique jusqu'à 6 mètres.

Pieds réglables Ø 60 mm.

Gaz réfrigérant R404A, alimentation électrique mono 230 Volts.

Panneau de commande avec affichage digital.

Isolation par mousse polyuréthane épaisseur 30 mm.

Bac d'évaporation en accessoire.

1 groupe logé monté sur glissières.

Plateau réfrigéré par serpentin en cuivre sous la cuve.

Isolé par mousse polyuréthane.

Plateau penté décaissé de 25 ou 80 mm.

Réserve réfrigérée format gastro.

Intérieur rayonné fermée par portillon(s) isolé(s) avec loqueteau(x) et fermeture(s) à clé, (portillon(s) battant(s), affleurant(s)).

Distribution du froid double flux en partie centrale dans le cas d'une réserve avec 2 portillons.

6 niveaux de glissières par portillon au pas de 70 mm pour un self adulte (livré sans grille, sans bac).

Régulation assurée thermostat numérique.

Hauteur hors tout 900 mm.

Dimensions Long x Prof	Cuve	Meuble réfrigéré sur réserve avec groupe					
		Portes	Tension	Puissance Frigorifique	Puissance absorbée	Référence dessus avec plateau décaissé 25mm	Référence dessus avec plateau décaissé 80mm
1300 x 800	3 GN	1 GN 2/1	230V Mono	350 W	0,4 KW	912133	912233
1600 x 800	4 GN	1 GN 2/1	230V Mono	410 W	0,4 KW	912134	912234
2000 x 800	5 GN	2 GN 2/1	230V Mono	650 W	0,7 KW	912135	912235
2300 x 800	6 GN	2 GN 2/1	230V Mono	700 W	0,7 KW	912136	912236



