

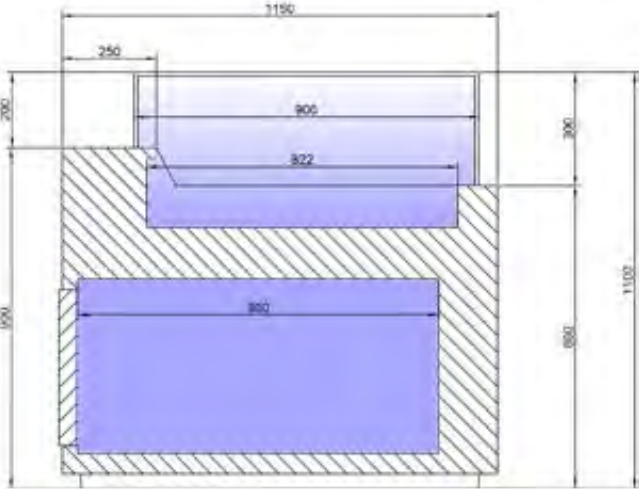
Características técnicas

Fabricado en acero inoxidable.
Encimera y plano de exposición en acero inoxidable.
Bastidor en tubo de acero inoxidable.
Decoración en resina compacta acrílica KRION y porcelánico.
Urnas de cristal correderas mediante guía de aluminio.
Iluminación LED de la exposición.
Patas regulables en altura.
Aislamiento de poliuretano de alta densidad.
Cámara de reserva refrigerada en la parte inferior.
dotada de puertas embutidas con burlete magnético.
Exposición para alojar 6 bandejas de 600x400 mm.
Cajón extraíble en la parte trasera.
Doble estante inferior en acero inoxidable.
Unidad condensadora ventilada.
Desescarche automático.
Refrigeración ventilada.
Control termostático digital independiente en la exposición y reserva refrigerada inferior.

Technical features

Made of stainless steel.
Worktop and exposure plane in stainless steel.
Frame in steel tube.
Decorations in KRION acrylic compact resin.
Sliding glass urns with aluminum guide.
LED lighting at showtop.
Interior shelves in laminated glass.
Height adjustable legs.
High density polyurethane insulation.
Refrigerated storage chamber at bottom.
Equipped with embedded doors with magnetic weatherstrip.
Exhibition to accommodate 6 trays of 600x400 mm.
Removable drawer in the back.
Double bottom shelf in stainless steel.
Ventilated condenser unit built into the cabinet.
Automatic defrost.
Ventilated cooling.
Independent digital thermostatic control on the exhibition tray and lower refrigerated reserve.

Mod.	Largo (mm)	Fondo (mm)	Alto (mm)	Potencia (W)	Nº Puertas Reserva	Estantes / puerta	Tensión / Frecuencia	Rango Tª (°C)	Refrigerante
PARIS	2000	1150	1100	995	2	4	230/50	+2°C/+6°C	R-134a



VITRINAS PASTELERÍA

VITRINA MOSTRADOR PASTELERÍA MOD. PARIS
PARIS BAKERY COUNTER SHOWCASE



800 mm.
EXPOSICIÓN

