

MOD : SNE/RN-B7-R2

Production code : RD 60 TN_

Vitrine verticale réfrigérée RD 60 T



Caractéristiques techniques

Capacité	360 L
Dimensions int.	545 x 545 x 1210 mm
Puissance	0.43 kW
Dimensions ext.	600 x 630 x 1865 mm
Poids	130 kg
Volts	230 V

La vitrine réfrigérée RD 60 T est spécialement conçue pour la présentation des pâtisseries, tartes et desserts dans votre restaurant ou votre boulangerie-pâtisserie.

Description du produit

Mettez en valeur et à bonne température vos desserts dans la vitrine réfrigérée à plateaux tournants !

Panoramique et équipée d'un éclairage LED, la **vitrine réfrigérée ventilée RD 60 T** sublime vos **pâtisseries**, vos **tartes** et tous vos **desserts à base de fruits**.

Vos pâtisseries et créations culinaires sont présentées sur **5 plateaux tournants** (diamètre 47 cm) dont un verre miroir. Le carrousel est entraîné par un moteur fixé sur roulement à billes. Le carrousel s'arrête avec l'interrupteur LED.

La vitrine verticale RD 60 T est dotée d'un système de froid très performant.

Le système de réfrigération ventilée assure une **température homogène** de **+2 à +10°C** dans toute la **vitrine verticale**.

L'évaporateur placé en partie supérieure garantit un **froid homogène** dans toute la vitrine.

Le thermostat électronique permet un **dégivrage automatique** toutes les 2 heures.

Parfaitement isolée, cette **vitrine positive** est équipée de parois à double vitrage.

Toutes les vitrines **réfrigérées à pâtisseries** sont testées en usine à une température extérieure ambiante de 29°C.

Equipement : régulation par thermostat électronique, 4 rampes LED, porte à fermeture magnétique avec poignée anodisée, double vitrage, compresseur Tecumseh FRANCE, gaz R290. Vitrine tropicalisée montée sur 4 roues doubles. Disponible en 2 couleurs : inox, noire ou blanche.

Option : vitrage à micro-trous pour une utilisation en altitude.