

Vitrine Réfrigérée à Poissons — Présentation et Conservation Optimale



Attributs du produit :

Option Garantie: Garantie 1 an pièces

Codes produits :

Référence VP-201-K

Description brève du produit :

La vitrine réfrigérée à poisson AFI COLLIN LUCY assure une conservation optimale et une présentation soignée des produits de la mer grâce à un refroidissement précis, une hygiène irréprochable et une excellente visibilité, idéale pour poissonneries, restaurants et supermarchés.

Description du produit :

Découvrez la vitrine réfrigérée à poisson signée AFI COLLIN LUCY, spécialement conçue pour garantir la fraîcheur et la qualité des produits de la mer. Grâce à son système de refroidissement statique et son thermostat électronique, elle maintient une température stable entre 0°C et +4°C, parfaitement adaptée à la conservation des poissons et fruits de mer. Construite en acier inoxydable avec une isolation écologique en polyuréthane, cette vitrine combine robustesse, efficacité énergétique et facilité d'entretien. Son dégivrage automatique et son système d'égouttage avec évaporateur d'eau assurent un fonctionnement pratique et hygiénique au quotidien. Avec un large plan d'exposition (1875 x 800 mm), elle met en valeur vos produits pour séduire la clientèle, tout en respectant les normes sanitaires strictes.

Caractéristiques principales :

Température : 0°C à +4°C

Gaz réfrigérant : R449a

Construction : acier inoxydable, isolation polyuréthane

Thermostat électronique, thermomètre de contrôle

Dégivrage automatique, système d'égouttage

Refroidissement statique

Puissance : 590 W

Plan d'exposition : 1875 x 800 mm

Dimensions : 2000 x 1100 x 1200 mm

Conditions ambiantes : 25°C, 60 % d'humidité

caractéristiques du produit :