



Cave de service - Le Chai

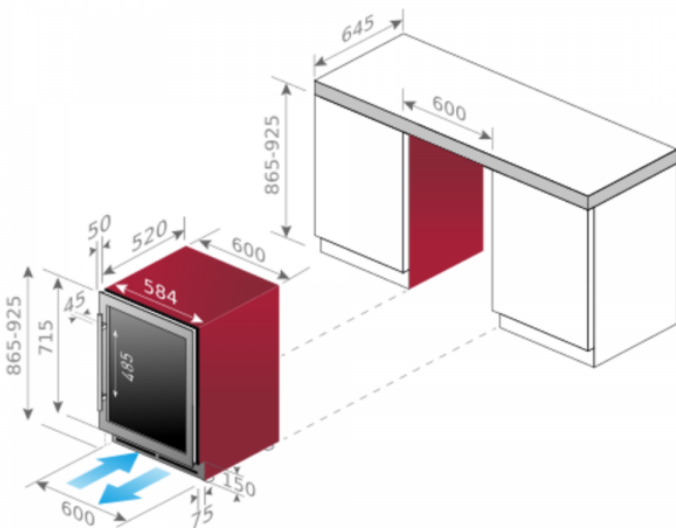
capacité utile 138L

R3121



Cette cave à vin offre une température de service comprise dans une tranche de 5 à 18°C pour préparer les bouteilles à être servies et amener les vins à une température idéale de dégustation.

NB: 88 cm sous plan : Hauteur minimum sous plan de travail pour porte de cuisine d'une hauteur de 78 cm.



Caractéristiques Techniques

TYPE DE POSE	ENCASTRABLE
DIMENSIONS (MM)	L.600 x P.570 x H.870
FINITION	Noir
PIEDS	4
NOMBRE DE CLAYETTE(S)	2 bois + 2 demies clayettes
NOMBRE DE BOUTEILLES (75CL)	42
FROID	Ventilé
PORTE	1 porte vitrée non reversible ouverture à droite
VITRAGE	double vitrage – anti UV
CAPACITE UTILE (L)	138
ECLAIRAGE	LED blanche
NIVEAU SONORE (DBA)	42
PLAGE DE TEMPERATURE (°C)	5 à 22°C
FLUIDE FRIGORIGENE	R600A
POIDS	44
THERMOSTAT (TEMPÉRATURE DE LA RÉSERVE FROID)	électronique

Pour découvrir davantage d'informations sur ce produit, scannez ce QR code.



Des hommes et des femmes à votre écoute

BORDEAUX dav-bordeaux@dav-equipments.com
LILLE dav-lille@dav-equipments.com
LYON dav-lyon@dav-equipments.com
MARSEILLE dav-marseille@dav-equipments.com

T. 05 56 39 48 05
T. 03 20 94 85 41
T. 04 37 42 13 13
T. 04 91 49 36 62

PARIS dav-paris@dav-equipments.com
RENNES dav-rennes@dav-equipments.com
STRASBOURG dav-strasbourg@dav-equipments.com
TOULOUSE dav-toulouse@dav-equipments.com

T. 01 70 24 98 87
T. 02 99 00 48 48
T. 03 88 62 12 46
T. 05 61 81 43 44