



# Vitrine charcuterie et fromage - froid ventilé ou statique - expo

capacité 220L

R2120



Sobre et élégante

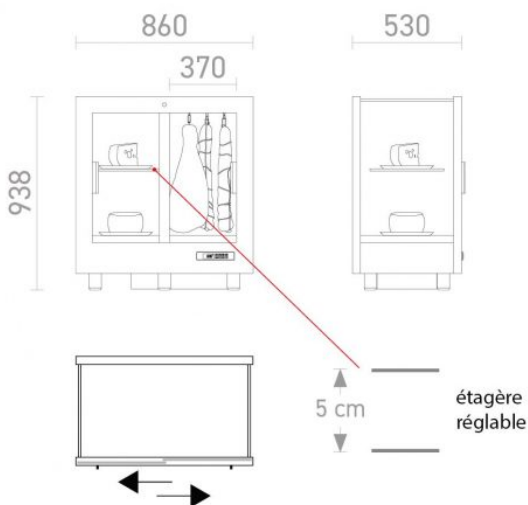
Eclairage à Led

Portes coulissantes

Conserve les salaisons et les fromages

Système de réfrigération central qui sépare les deux compartiments internes

Sobre et élégante, cette vitrine valorise les produits, qui sont maintenus aux meilleures conditions et prêts au service



## Caractéristiques Techniques

<b>TYPE DE POSE</b>	à poser
<b>DIMENSIONS (MM)</b>	L.860 x p.530 x h.936
<b>PIEDS</b>	4
<b>FINITION</b>	Noir
<b>NOMBRE DE CLAYETTE(S)</b>	2
<b>FROID</b>	ventilé/satique
<b>PORTE</b>	2 portes coulissantes sur la façade avant
<b>VITRAGE</b>	Façade et côtés
<b>CAPACITÉ UTILE (L)</b>	220
<b>ECLAIRAGE</b>	LED
<b>NIVEAU SONORE (DBA)</b>	47
<b>PLAGE DE TEMPERATURE (°C)</b>	4 à 16°C
<b>FLUIDE FRIGORIGENE</b>	R134A
<b>PUISSANCE (W)</b>	420
<b>THERMOSTAT (TEMPÉRATURE DE LA RÉSERVE FROID)</b>	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