



HCVGPC1013

Descrizione

VETRINE PASTICCERIA PASTRY 2P



4000K



2700K

(su richiesta)

Vetrine refrigerate ventilate canalizzabili per pasticceria progettate per dare massima visibilità al prodotto esposto, canalizzabili, profondità 1000 mm.

Struttura esterna realizzata in lamiera di acciaio preverniciato.

Vetro squadrato frontale temperato ribaltabile (apertura dall'alto).

Sbrinamento automatico.

Evaporazione automatica della condensa.

Piano di esposizione realizzato in Acciaio Inox AISI 304.

Spazio espositivo utile di 700 mm di profondità.

Piano di lavoro operatore e profilo frontale della vetrina in Silestone.

Illuminazione a led posizionati sotto il piano di lavoro.

Riserva refrigerata con porte con apertura utile mm 440x270.

Controllo elettronico di temperatura Carel.

Laterali di spessore 30 mm.

Temperatura -1°/+5°C.

Classe climatica 4M1.

Indicatore di temperatura analogico posizionato all'interno della vetrina.

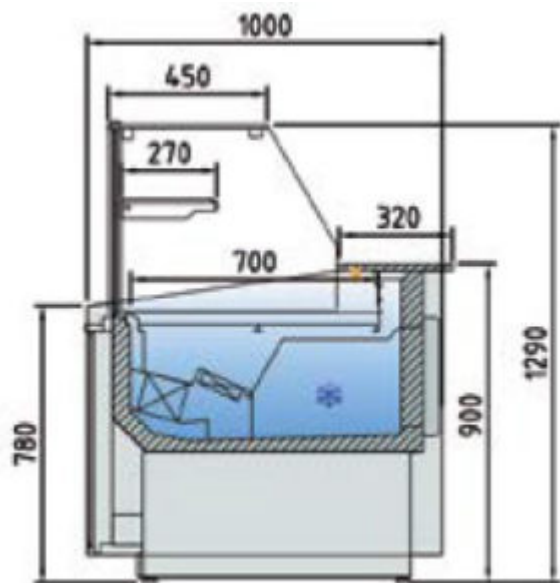
Decorazione totale colori RAL inclusa.

Colore nero di serie. Alimentazione 230V.

MARCHIO CE

HCVGPC1013

Larghezza: 1265 mm

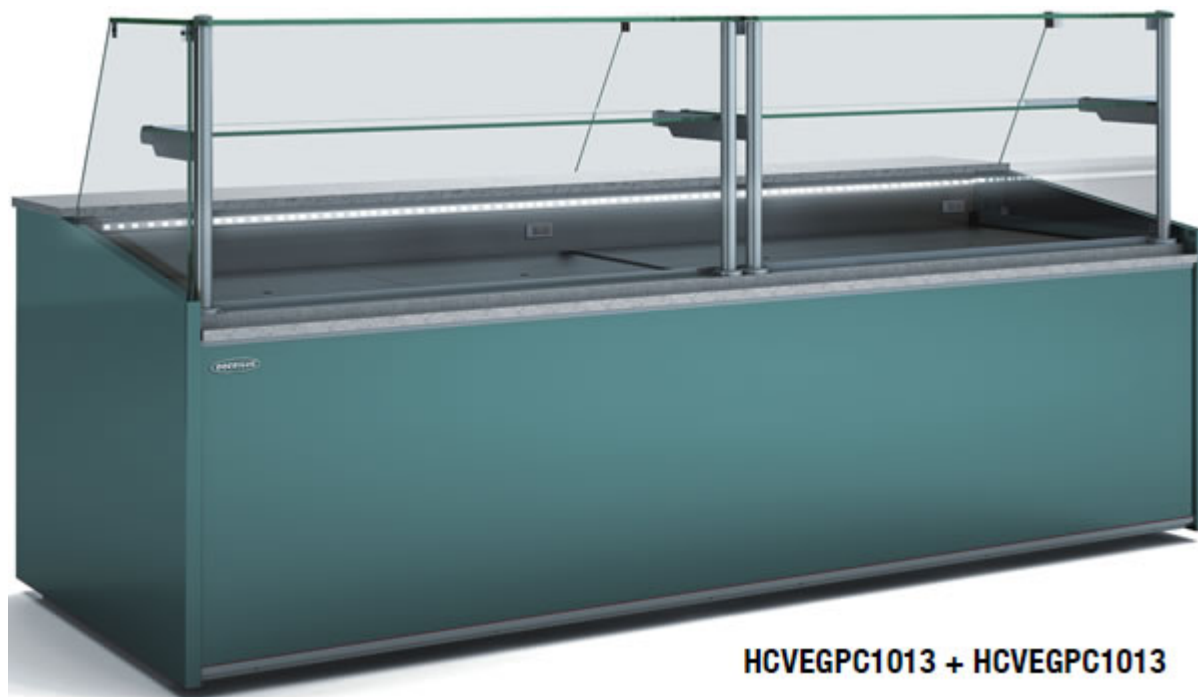


Caratteristiche tecniche:

- Larghezza: 1265 mm
- Superficie di esposizione: 1,10 m²
- Superficie totale di esposizione: 0,76 m²
- Capacità vani refrigerati: 0,5 m³
- Porte: 2
- Potenza frigorifera: 572 W
- Consumo nominale: 969 W
- Gas: R-290



HCVGPC1013



HCVEGPC1013 + HCVEGPC1013



**RISERVA DI SERIE
NEL CASO DI 3 PORTE**



PROFILO ESTERNO



PROFILO INTERNO

OPTIONAL

SPEPC13

CODICE SCORREVOLI POSTERIORI

OPZIONI COLORAZIONE TOTALE ESTERNA



WENGÉ



NOCE



FAGGIO



ACCIAIO

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamenti senza preavviso