

GAMME VEPR

PROFONDEUR 1000

Pâtisserie



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- Plan d'exposition et plan de travail en inox. AISI-304
- Deux étagères centrales en verre éclairées et non réfrigérées
- Vitre frontale relevable droite
- Eclairage standard : plan de travail supérieur et étagères LED
- Entrepôt réfrigéré avec portes, creux 440x270
- Évaporateur traité époxy
- Condensation ventilée et évaporation automatique de série
- Les modèles de pré-installation intègrent des électrovannes et une expansion au R-449A, option R-134a
- Contrôle électronique de la température
- Dégivrage automatique, électrique en option
- Classe climatique 4 (30°C 55%HR) régime M1 selon UNE-EN ISO 23953-2
- Châssis en acier finition époxy
- Tension de travail monophasée 220V 50Hz

	Longueur (mm)	Surface d'exposition (m ²)	Stockage (m ³)	Nb portes	Puissance frig (W)	Conso (W)	Gaz
VEPR-10E-10-RC-TF	1025	0,80	293	1	565	851	R290
VEPR-10E-13-RC-TF	1265	1,00	369	2	572	912	
VEPR-10E-15-RC-TF	1505	1,21	444	2	781	1046	
VEPR-10E-20-RC-TF	1985	1,61	594	3	1 098	1290	
VEPR-10E-25-RC-TF	2465	2,01	745	4	1284	1354	R290
VEPR-10E-30-RC-TF	2945	2,41	896	4	1284	1378	R290

OPTIONS

- Décoration frontale
- Décoration totale
- Kit coulissant arrière plexi
- Lumière LED supplémentaire
- Plan d'exposition double niveau
- Groupe à distance

SCHEMAS TECHNIQUES

